



# POUR LES FÊTES

## DAGUERRE-MAREE VOUS PROPOSE



### **ENTREES :**

Demi langouste traiteur (300g env.) cuite et fraîche	19,50 €
Fond d'artichaut norvégien	7,20 €
Coquille Saint-Jacques à la normande	9,50 €
Escargots de Bourgogne très gros, la dz	10 €
Saumon d'Ecosse en gravlax	5,90 € les 100g
Feuilleté de fruits de mer	6,50 €
Tartare de saumon d'Ecosse frais	8,50 €
Praires farcies maison	18 € la dz



### **TERRINE DE POISSONS :**

(prix par personne)

Terrine de st Jacques	6,80 €
Terrine de bar	6,80 €
Terrine de lotte aux morilles	7,80 €
Terrine de langouste	8,80 €



### **FOIE GRAS DE CANARD** **IGP du Sud Ouest** **MI-CUIT**

Terrine de 250 g :	46 €
Terrine de 500 g :	80 €
Terrine d'1kg :	132 €
Confit d'oignons	6,90 €
Confit de figues	6,90 €

Pour accompagner vos terrines et poissons froids:

Garniture de légumes:

Tomates macédoine / oeufs durs macédoine/

Fonds d'artichauts macédoine et pointe d'asperge.

2,80 € pièce

Sauce verte: 2,80 € 100g

# POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE, DAGUERRE-MARÉE VOUS SUGGÈRE:



## PLATS CUISINES :

### Coulubiak de saumon et son beurre blanc

*Saumon d'Ecosse en farce de riz et épinard entourée d'une délicate pâte feuilletée accompagné d'une onctueuse sauce au beurre blanc*

4 pers: 60 €  
6 pers: 80 €  
8 pers: 100 €

### Vol au vent aux Saint Jacques et fruits de mer minimum 4 personnes

par personne: 15 €

*Croustade de pâte feuilletée garnie de noix st jacques normandes, crevettes, champignons, moules, coques*

### St jacques au champagne en coquille lutée par personne: 14 €

*Noix de st jacques sauce champagne cuites dans leur coquille enrobée de pâte feuilletée*

### Filets de bar sauce au beurre blanc par personne: 15 €

### Noix de Saint Jacques à la normande par personne: 15 €

*Sauce à la crème accompagnée de fruits de mer et champignons*

### Dos de cabillaud crème aux truffes par personne: 18 €

### Pavé de lieu jaune de Bretagne aux morilles par personne: 19 €

### St Jacques aux truffes en coquille lutée par personne: 19 €

*Noix de st jacques sauce à la truffe noire cuites dans leur coquille enrobée de pâte feuilletée*

### Langouste à l'américaine par personne: 22 €

### Langouste thermidor par personne: 25 €

*Demi langouste grillée au four en béchamel et gruyère fondu*

### Lotte à l'américaine par personne: 20 €

### Langouste rôtie sauce chien par personne: 26 €

*Demi langouste marinée dans une sauce au piment doux et rôtie au four*

Accompagnement: Bouquets de légumes frais 3,50€ par personne



## PAIN SURPRISE:

Trio de tarama surprise 30 €

Crabe cocktail 50 €

Saumon fumé 60 €