



# La Mouette Gourmande

## MENU à 24,84€

### A EMPORTER

Formule sans service

- Une entrée chaude ou froide,
- un plat chaud,
- un dessert au choix

Le menu choisi sera le même pour chaque convive

#### *Entrées froides*

- Boeuf fumé et petits légumes façon Niçoise, salade de chou japonais aigre doux et gomasio
- Tartare de saumon aux agrumes, crème acidulée au citron confit et fines herbes
- Médaillon de boeuf au foie gras, compotée d'oignons, salade d'herbes
- Brochette de patate douce croustillante et compotée de banane plantain au curry, salade d'herbes fraîches au confit de balsamique

#### *Entrées chaudes*

- Aiguillette de volaille au Whisky, Confit d'aubergine Zaatar et salade d'herbes fraîches
- Croustillant de gambas, salpicon de légumes, coulis de tomates fraîches

#### *Plats chauds « viande »*

- Ballottine de pintade et farce fine champignons et lard paysan, sauce cardamome noire
- Filet mignon de cochon marinade au thym, cuit basse T°, sauce crème aux fines herbes de saison
- Parmentier de confit de canard, salade du moment
- Confit de boeuf, sauce carbonnade « Bière de Jullouville »

#### *Garnitures au choix « viande »*

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

#### *Desserts*

Trio de desserts  
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons

Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle

Tous les menus sont fait maison

Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possible  
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu  
Demandez votre devis sur rendez-vous

[www.lamouettegourmande.com](http://www.lamouettegourmande.com)



# La Mouette Gourmande

## MENU à 27.97€

### A EMPORTER

Formule sans service

- Une entrée chaude ou froide,
- un plat chaud,
- un dessert au choix

Le menu choisi sera le même pour chaque convive

#### *Entrées froides*

- Éclair de la mer : St Jacques granvillaise et chair de tourteau, crème montée citron vert sur salade roquette
- Trio de canard : Magret fumé cuit basse « T° », Médaillon de confit au foie gras, Millefeuille de foie gras au pain d'épices
- Brochette de gambas marinées sur un maki aux légumes croquants et herbes fraîches
- Saumon mi-cuit mi fumé aux herbes fraîches, sur un crémeux en deux saveurs

#### *Entrées chaudes*

- Cassolette Granvillaise « poissons et coquillages de nos côtes », fumet parfumé et crème légère
- Ravioles de Gambas et saumon, croustillant feuilleté au sésame, sauce Petit Chablis

#### *Plats chauds « viande »*

- Médaillon de veau « basse T° », Sauce au Chardonnay et épices parfumées
- Magret de canard grillé mi fumé, Sauce vin rouge épicées au jus de veau
- Suprême de poulet fermier, Sauce terroir normand « cidre et calvados »

#### *Plats chauds « poisson »*

- Filet de bar poêlé au sel d'algues marines, sauce crème écume des mers

#### *Garnitures au choix « viande et poisson »*

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

#### *Desserts*

Trio de desserts  
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons  
Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle  
Tous les menus sont fait maison  
Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien  
Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possible  
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu  
Demandez votre devis sur rendez-vous

[www.lamouettegourmande.com](http://www.lamouettegourmande.com)



# La Mouette Gourmande

## MENU à 34.45€

### A EMPORTER

Formule sans service

- Une entrée chaude ou froide,
- un plat chaud,
- un dessert au choix

Le menu choisi sera le même pour chaque convive

#### *Entrées froides*

- Marbré de foie gras au « Coteaux du Layon », croustillant au pavot bleu
- Filet de bar poché sauce tartare, Salade de wakamé sur un palet de riz japonais
- Tartare saumon et Grosse crevette au citron vert, lit de petit épeautre et fines herbes, vinaigrette passion

#### *Entrées chaudes*

- Cassolette de ris de veau aux morilles, feuilleté croustillant au sésame
- Nid croustillant de St Jacques sur un crémeux de céleri, sauce Noilly Prat

#### *Plats chauds « viande »*

- Filet de boeuf en marinade rustique, carotte confite, Sauce au poivre du Sichuan
- Grenadin de veau grillé et cuit basse t°, voile croustillante, sauce crème au chablis
- Aiguillette de canard salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau
- Suprême de Pintade, farce fine au foie gras, jus de volaille au poivre sauvage, voile aux épices

#### *Plats chauds « poisson »*

- Filet de bar poêlé sauce Chablis, niçoise de légumes aux herbes fraîches

#### *Garnitures au choix « viande et poisson »*

- Fondant de pomme terre au chorizo
- Fondant de pomme terre au lard paysan
- Fondant de pomme terre aux champignons
- Fondant de pomme terre au citron confit et huile d'olive

#### *Desserts*

Trio de desserts  
Trois desserts au choix

- Tartelette au confit de fraise et crème d'Isigny - Royal chocolat - Passion fruité - Fondant framboise
- Merveilleux citron - Caramelis - Tartelette framboises et ganache pistache
- Craquelin noisettes - Macaron vanille, framboise - Opera rocher noisette

Les différentes salades et herbes seront amenées à être modifiées selon les saisons

Hors boissons et hors service, hors pain, hors vaisselle

Tous les menus sont fait maison

Il est possible d'adapter ce menu en menu végétarien

Tout changement entraîne une tarification à la carte.

Toutes les configurations sont possible  
Avec ou sans entrée, et bien d'autres possibilités pour votre menu  
Demandez votre devis sur rendez-vous

[www.lamouettegourmande.com](http://www.lamouettegourmande.com)