



Carte Quai 55 restaurateur

Prix :176,00€

Apéritif

Un cocktail de bienvenue accompagné de 7 canapés et petits fours

La carte des entrées

L'assiette du Quai 55 (trio dégustation)

Marbré provençal émulsion pistou et ses tomates séchées

Tartare de saumon frais et fumé à la crème de ciboulette

Chèvre chaud rôti aux amandes sur lit de jeunes pousses

Melon et magret de canard fumé au poivre

Duo de foie gras en chaud et froid (+3, 5 € ttc)

Demi-homard canadien froid à la parisienne (+4, 5 € ttc)

Pavés de thon mi-cuit aux 3 saveurs

Croustillant de Saint-Jacques sauce homardine

Saumon cru mariné à l'aneth bouquet d'asperges vertes

Foie gras de canard maison, mesclun et émincé de magret fumé

La carte des plats

L'incontournable confit de canard

Brochette de saumon, lotte et Saint-Jacques et son coulis de poivrons doux

Cœur de filet de bœuf façon Rossini (+4, 5 € ttc)

Filet de dorade royal, fleur de sel et infusion romarin

Magret de canard aux épices douces

Filet de bar rôti sauce légère aux citrons verts

Suprême de pintade label rouge aux morilles

Filet mignon de veau sauce mère à l'essence de truffes (+4, 5 € ttc)

Dos de cabillaud vapeur au wakamé

Gigot d'agneau de 7 heures au jus de thym

Brochette de filet de caille mariné aux saveurs de l'Orient

La carte des desserts

Dacquoise framboise et vanille de Madagascar

Perle noire chocolat et son cœur crémeux caramel chocolat

Vacherin sorbet fraise et noisettes caramélisées

Palet sablé caramel au sel de Guérande

La tarte des sœurs tatin et sa boule de glace vanille

Soufflé glacé au Grand Marnier

L'assiette découverte (panaché de 3 desserts)

Douceur fruits rouge façon miroir

Fondant moelleux au chocolat

Impérial chocolat mandarine

Inclus dans notre formule boissons par personne

1 apéritif au choix (whisky, Martini, gin, vodka, cocktail maison, Ricard, bière)

1 bouteille de vin pour 2 personnes (voir notre selection)

Boissons sans alcool à volonté : eaux minérales, jus de fruits, sodas divers

Café