



# La Mouette Gourmande

## Menu à emporter

### Menu à 16.90€ par personne

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

### Entrées froides

- Gâteau de poisson blanc aux éclats de saumon fumé, sauce façon gribiche
  - Duo de tortillas au Serrano et saumon fumé, salade verte
- Chausson polaire : rillettes de saumon, asperges vertes, saumon fumé, crème citronnée
- Aiguillettes de filet de poulet marinées épices Loubia et cacahuète, salade verte

### Entrées chaudes

- Gâteau de poisson au coulis de crustacés, voile aux épices
- Croustillant de légumes grillés et quenelle de chèvre, salade verte
  - Tourte au lard et champignons, sur un lit de mesclun

### Plats chauds

- Suprême de poulet aux pommes, cidre et calvados, gratin dauphinois
  - Filet mignon de porc sauce chasseur, écrasé de pomme de terre
    - Suprême de pintade aux pleurotes, gratin dauphinois
    - Confit de canard à la crème d'ail doux, pomme Sarladaise
- Croustillant de saumon aux herbes fraîches, écrasé de pomme de terre  
À l'huile d'olive et tomates confites

### Desserts trio

« Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat , Fondant framboise »  
« Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

Ou

### Gâteaux d'anniversaire

Chocolat feuillantine praliné  
Bavaroise framboise et verveines

Hors boissons, hors service, et hors pain  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Dans le cadre des menus à emporter, les plats vous sont gracieusement prêtés, nous vous remercions de nous la rapporter propre. Dans le cas contraire, cela engagera un surcoût de 90€ par tranche de 20 couverts.

# La Mouette Gourmande

## Menu à emporter

### Menu à 22,40 € par personne

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

#### Entrées froides

- Millefeuille de foie gras au pain d'épices, mesclun de salade et bâtonnets de ciboulette
- Chèvre frais aux fines herbes, légumes grillés et pétale de tomate confite
- Aiguillettes de filet de poulet marinées sauce barbecue, salade romaine aux amandes grillées au sel
- Saumon mariné Gravlax, pompon de légumes croquants et ficoïde glaciale au caramel de balsamique

#### Entrées chaudes

- Brochettes de gambas au kadaïf, coulis de tomates fraîches
- Mousseline de poisson aux écrevisses, poitrine grillée pistachée, sauce chardonnay
- Brochette d'agneau marinée sur une compotée de chou chinois et carotte violette
- Coulubiak de saumon à ma façon, beurre blanc
- Brioche aux escargots sauce vigneronne

#### Plats chauds « viandes »

- Suprême de pintade sauce vierge aux tomates confites et fraîches et fines herbes  
Gratin de pomme de terre à la crème
- Médaille de veau, sauce chasseur et champignons, Gâteau de pomme de terre
- Magret de canard grillé sur la peau, gratin dauphinois, salpicon d'olives noires, câpres et poitrine fumée au jus de veau

#### Plats chauds « poissons »

- Filet de bar poêlé, daikon confit et risotto aux girolles noires, coulis de langoustine
- Filet de dorade, haricots coco en « barigoule » brochette de courgette grillée  
Sauce muscadet en gastrique
- Cabillaud, sifflets de légumes poêlés et riz thaï, sauce crustacées

#### Fromage

Assiette de trois fromages et salade verte  
Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons

#### Dessert trio

« Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat , Fondant framboise »  
« Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

#### Ou

#### Grand gâteaux d'anniversaire

Chocolat feuillantine praliné  
Bavaroise framboise et verveines  
Feuillantine praliné et caramel au beurre salé  
Joconde et pommes caramélisées, feuillantine au chocolat blanc

Hors boissons, hors service, et hors pain  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Dans le cadre des menus à emporter, les plats vous sont gracieusement prêtés, nous vous remercions de nous la rapporter propre. Dans le cas contraire, cela engagera un surcoût de 90€ par tranche de 20 couverts.



# La Mouette Gourmande

## Menu à emporter

### Menu à 26.40 € par personne

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

### Entrées froides

- Marbré de foie gras au coteaux du layon, croustillant au pavot bleu
- Millefeuille de philo, chèvre frais « bio » aux herbes et huile d'olive vierge mesclun de salade au vinaigre balsamique
- Capuccino D'avocat et gambas rôti

### Entrées chaudes

- Croustillant de canard comme une pastilla et tapenade douce aux pignons de tournesol
- Tourte aux champignons et foie gras poêlé sauce foie gras
- Aumônière de St jacques à la fondue de poireau, sauce veloutée au Chardonnay
- Crème brûlée aux giroldes et foie gras poêlé, cristalline de céleri et croustillant de campagne

### Plats chauds « viandes »

- Médaillon de veau à la poudre de noisette, pomme paillason et trio de carottes moelleuse
- Suprême de pintade farce fine au vert, sauce foie gras, garni de gratin dauphinois et tomate provençale
- Croustillant d'agneau au griottes et herbes fraîche, jus d'agneau au thym, Polenta aux fèves

### Plats chauds « poissons »

- Filet de bar poêlé au coulis de langoustine, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive tomate cocktail confite au thym
- Tournedos de sole et pétoncle, sauce américaine, riz aux petits légumes tomate rôtie

### Fromage

Assiette de trois fromages et salade verte  
Crémier de chaume flambé au genièvre et ses croûtons

### Dessert

- « Tartelette aux fraises et ganache pistache, Merveilleux chocolat , Fondant framboise »
- « Merveilleux citron, Royal chocolat, Tarte tatin »

Ou

### Grand gâteaux d'anniversaire

Chocolat feuillantine praliné  
Bavaroise framboise et verveines  
Feuillantine praliné et caramel au beurre salé  
Joconde et pommes caramélisées, feuillantine au chocolat blanc

Hors boissons, hors service, et hors pain  
Tous les menus sont de fabrication maison et réalisés à base de produits frais

Dans le cadre des menus à emporter, les plats vous sont gracieusement prêtés, nous vous remercions de nous la rapporter propre. Dans le cas contraire, cela engagera un surcoût de 90€ par tranche de 20 couverts.

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