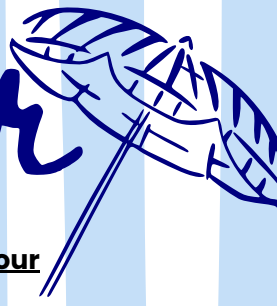




# Prêt-à-manger



Chaque produit du prêt-à-manger est à sortir 30 minutes avant d'enfourner, four préchauffé.

## Verrine Méditerranéenne

7,80€

Saumon fumé, gaspacho de tomates, tomates cerises, billes de mozzarella, croûtons, poudre d'olives noires

## Verrine Nordique

7,80€

Saumon fumé, oeuf dur, croûtons, crème d'oeufs de poissons, aneth et romaine

## L'Œuf Bénédicte

7,80€

Œuf mollet, dés de saumon fumé, sauce soubise, mimolette et croûtons.

8 minutes à 200°C

## Croc Saumon

8,90€

Saumon fumé, béchamel à l'emmental, oignons confits et beurre de fenouil

10 minutes à 160°C

## Parmentier de Saumon

13,90€

Saumon fumé, crème infusée baies roses et citron, purée de pommes de terre.

15 minutes à 180°C

## Lasagnes de Saumon

13,90€

Saumon fumé et frais, petits légumes croquants, épinards et ricotta

20 minutes à 160°C

## Smørrebrød Saumon fumé

7,80€

Saumon fumé, cream cheese, guacamole, pickles d'oignons rouge, ketchup Chipotle, topping cacahuètes paprika

## Smørrebrød végétarien

7,80€

Oeuf mollet, houmous de pois chiche, pickles d'oignons jaunes et raisins, gel pomme coriandre et amandes torréfiées

## Smørrebrød Dips

7,80€

Dips de saumon fumé, crémeux de chèvre, concombres marinés, moutarde coréenne, topping algues et sésames

## Formule Glasgow

19,90€

### 3 Smørrebrød au choix

## Koulibiac

52,90€/kg

Saumon frais, duxelle de champignons, épinards et riz

10 minutes à 150°C

## Pâté en croûte de saumon

55,90€/kg

Saumon frais, petit pois, piquillos, mousseline de homard et feuilles de Nori

## Pâté en croûte de volailles

68,40€/kg

Pintade, poulet, foie gras et pistaches

## Planche "L'Irlandaise"

Rosace de saumon fumé, gravlax à l'aneth, mi-cuit au épices douces, blinis et rillettes de saumon fumé.

4 personnes

32€

6 personnes

64€

## Planche "L'Authentique"

Rosace de saumon fumé, gravlax à l'aneth, haddock, harengs Majtés et à la Danoise, blinis et rillettes de saumon fumé

4 personnes

38€

6 personnes

76€

