LIONEL DUROT

PRÊT-À-MANGER

LES CREATIONS POUR LES FETES

- Pâté en croûte chevreuil, foie gras, abricots confits au Cognac Lheraud — 68,40 €/kg
- Feuille de chou farci, saumon fumé et homard — 13,90€/pièce
- Saint-Jacques lutée , foie gras , shitakés et châtaignes — 10,90€/pièce
- Œuf bénédictine à la truffe — 9,90€/pièce
- Smørrebrød de fin d'année — 7,80€/pièce

LES CLASSIQUES

- Pâté en croûte saumon — 55,70€/kg
- Koulibiac — 56,90 €/kg
- Le Croc saumon spécial fêtes — 9,90€/pièce
- Œuf bénédictine — 7,80€/pièce

LES PLANCHES APERITIVES

- L'Irlandaise — 8 €/pers
- L'Authentique — 9,50 €/pers
- La Mini-Smørrebrød — 10,90 €/pers

LES SAUCES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Sauce gravlax maison
- Chutney de saison
- Airelles au sirop
- Pickles de légumes
- Beurre nantais
- Gribiche
- Tartare

LE SAUMON KING D'ALASKA

- Quantités limitées, réservation conseillée

LES ŒUFS

- Œufs de saumon sauvage
- Œufs de truite des Pyrénées
- Caviar de la Maison Neuvic

LE FOIE GRAS

- Mi-cuit au muscat de Beaumes de Venise

LES PRODUITS EMBLEMATIQUES DE LA MAISON

LE SAUMON FUME A LA FICELLE

- Tranches fines
- Coeur de saumon
- Coupe droite

LES GRAVLAX

- Gravlax collection (vodka, mandarine)
- Gravlax à l'aneth

LES TARTINABLES

- Taramas
- Rillettes de saumon fumé
- Sardinade

SANS OUBLIER

- Saint-Jacques fumées
- Haddock
- Thon fumé
- Anguilles fumées

LES BLINIS (petits ou grands formats)

- Blinis froment
- Blinis blé noir