

Les Plats Cuisinés Chez Terre Des Sens

Tarifs 2019

Commande mini pour 4personnes

Les Entrées:

*Foie Gras frais maison 100€Kilo (foie breton!)
Nature, vanilla, fève tonka, chataigne cacao, figues sauvages, fruits secs...
Pointe de Rhum, calvados et Nature!*

Saumon fumé artisanal, Tarama frais, œufs de Tobiko, caviar français

*Coquille maison aux noix de st jacques 5.50€
Terrine maison saumon frais et fumé, crème aux herbes 31€Kg
Terrine bretonne aux noix de st jacques 31€Kg
Terrine d'écrevisses à l'armoricaine 29€Kg
Pain de Lotte aux tomates confites 29€Kg*

*Cassolette de petites st jacques et palourdes roses en crème de curry 8,50€/pers
Cassolette de Noix de st Jacques et Gambas en crème de persillade 8,50€/pers
Brochette de Noix de st Jacques Extra au lard et Andouille au pruneau 9,50€
(3 grosses noix)
Clafoutis de saumon fumé iodée aux algues 5€/pers
Tartelette feuilletée à l'auvergnate (bleu-poire fraiche) 5€/pers
Croustillant de gambas, julienne de légumes 4,50€Pers
Croustillant de chèvre frais aux crevettes, à la menthe 5€/pers
Brochette de st jacques et gambas flambées rhum vieux 10.50€
(2gambas 2noix)
Brochette de st jacques à la vanille 9.50€/pers (3noix)
Tarte feuilleté au magret fume et aux Noix 7.50€
Tarte feuilleté au saumon fume à chaud et fromage frais de lintan et gambas
7.50€
Tarte feuilleté au boudin noir et pommes fruits 6.50€
Feuilleté croustillant escargots butternuts et panais confit : 6,50€
Feuilleté croustillant Trappe de Timadeuc (fromage) carotte confite au lard
breton 6,50€
Risotto aux cèpes et Noix de st Jacques de nos côtes (3noix) 9,50€
Pastilla de Canard confit abricot sec et amande 6.50€
Tarte fine aux couteaux parmesan perles de poivrons 6.90€*

Croustillant de Camembert gelée de cidre 2.50€
Croustillant de chèvre confit de figures 2.50€

Nos Plats cuisinés Maison (avec Amour)avec accompagnements :

Papillote de lieu noir fumé, céréales légumes 8,90€/pers
Lasagnes de saumon fumé aux légumes 7,50€
Papillote de cabillaud rôti fleur de sel, céréales légumes 8,90€/pers
papillote Coeur de filet de merlu blanc rôti, céréales légumes 8,90€/pers
Papillote de lieu noir fumé, noix de st jacques extra et gambas (2noix 1 gambas) 12€
Papillote de cabillaud rôti fleur de sel et noix de st jacques extra (2noix) 15€
Wok de crevettes en persillade et menthe fraîche 9,50€
Wok de crevettes en persillade et cabillaud citronné 10.50€
Brochette de Lotte lardée Ananas Involtini 18€
Bar sauvage juste saisi fleur de sel, fondue de légumes de saison, beurre blc vanillé 17€/part
Dorade royale sur tatin d'échalotes confites 17€/part
Lieu Jaune de St Guénolé en Colombo et banane Plantain 15€/part
Papillote de merlu breton de Roscoff au Chorizo, Gambas 17€/part
St Pierre au sel Bleu, herbes fraîches et ail du jardin, 17€
Papillote de Dorade Royale, saumon fumé et Gambas 19€
Brochette de Noix de St Jacques à la Vanille des Seychelles 18€
Crevette Géante en duo de Cabillaud fumé lait de coco et citron vert 16€

(Viande provenant du boucher, légumes du secteur)

Filet de Boeuf extra tendre sauce gorgonzola 15€/part
Rumsteak de Bœuf façon Rossini cœur de foie gras truffé 18€
Mijoté de bœuf aux épices 6.90€/part
Mijoté de bœuf façon bourguignon 6,90€
Pot au feu aux légumes de chez nous 6.90€/part
Chili Con Carne de Bœuf 6.90€/part
Lasagnes de bœuf aux légumes et trappe de Timadeuc 6.90€
Couscous Bœuf poulet Merguez 7,50€

Filet de Kangourou sauvage (extra tendre)
Au lard Breton 16€

Filet de Pigeonneau rôti au miel et aux épices 20€

Gigot d'agneau de 7h (confit) piqué au lard 16€/pers

Tian de légumes frais et agneau confit 12€/pers

Navarin d'agneau printanier 8,90€/part

Couscous Agneau Poulet Merguez 7.90€

Paleron de Veau en confit Laqué miel soja 14.50€

Sauté de veau breton aux légumes 7.90€/part

Sauté de veau façon blanquette 7.90€/part

Rôti de veau du boucher aux oignons caramélisés 14€/part

Filet Mignon de veau farci aux fruits secs 17€/part

Poulet fermier rôti fleur de sel 7€/part

Poulet fermier sauce curry 7€/part

Poulet fermier au citron confit 7,50€/part

Wok de poulet fermier à la menthe verte 7€

Pintade fermière aux cèpes 9.50€/part

Pintadeau farci aux pommes sauce truffée 9.50€

Mignon de porc au pruneaux et gelée de groseille 8.80€/pers

Mignon de porc sauce fromage/sauce champignons 8.80€/part

Mijoté de porc caramélisé ananas 6.90€/part

Mijoté de porc au curry 6.90€/part

gratin d'endives au jambon 6.90€/part

Rougail Saucisse (saucisse artisanale) 6.90€

Noix de jambon marinée au miel/orange 7,50€/part

Jambon à l'Os caramélisé 7,50€/part

Echine de porcelet confite à l'orange et physalis façon tajine 15,00€

Parmentier de canard confit 7,50€/part

Magret de canard en croûte de dragées 8,90€/part

Cuisse de Canard confite en sucré salé 9.50€/part

Aux fruits rouges, au caramel balsamique,

Magret d'Oie aux figues rôties 14€/part

Canard fermier à l'Orange et poivre de Sishuan 12€

Filet de Canette à la poire Williams 9.50€

Wok de légumes au Soja et Tofu 6.60€

Poelée de légumes de saison au Tofu 6.60€

Lasagnes de légumes aux fromages 6.60€

Boulette de Sarrazin lentilles 6.80€

Accompagnements aux choix:

Gratin dauphinois individuel, gratin dauphinois non portionné

Brochette de pommes de terre Grenailles aux herbes de provences

Poêlée de pomme de terre et légumes du moment

Riz aux légumes

Céréales aux légumes