

## Les Plats Cuisinés Chez Terre Des Sens

### Tarifs 2020

#### 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 5.60€  
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 cabillaud 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 10€  
(3 grosses noix)  
Clafoutis de saumon fumé iodée aux algues 5.50€/pers  
Tartelette feuilletée à l'auvergnate (bleu-poire fraîche) 5.50€/pers  
Croustillant de gambas, julienne de légumes 4,50€Pers  
Croustillant de chèvre frais aux crevettes, à la menthe 5.50€/pers  
Brochette de st jacques et gambas flambées rhum vieux 10.50€  
(2gambas 2noix)  
Brochette de st jacques à la vanille 10€/pers (3noix)  
Tarte feuilleté au magret fume et aux Noix 6.50€  
Tarte feuilleté au saumon fume à chaud et fromage frais de lontan et gambas  
7.50€  
Tarte feuilleté au boudin noir et pommes fruits 6.00€  
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) 10€  
Verrines (verre) petites pâtes saumon fume avocat tomates confites crevette  
rose roquette : 6€  
Verrine (verre) tarare de st Jacques pomme et celery sur un lit de tartare de*

tomate , roquette : 8€

Cassolette froide de salade périgourdine au magret séché et copeaux de foie gras maison : 6€

Cassolette froide de salade asiatique aux gambas : 6€

\*\*\*\*\*

Nos Plats cuisinés Maison (avec Amour)avec accompagnements :

Papillote de lieu noir fumé, céréales légumes 8,90€/pers

Lasagnes de saumon fumé aux légumes 8.50€

Papillote de cabillaud rôti fleur de sel, céréales légumes 10€/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) 14.50€

Wok de crevettes en persillade et menthe fraiche 9,50€

Wok de crevettes en persillade et cabillaud citronné 11€

Brochette de Lotte lardée Ananas Involtini 17€

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 Breton sur sa Tatin aux échalotes 15€/part

Papillote de merlu breton de Roscoff au Chorizo 9.50€/part

Brochette de Noix de St Jacques à la Vanille des Seychelles 17€ (5 noix)

(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 16€

Mijoté de bœuf aux épices 7€/part

Mijoté de bœuf façon bourguignon 7€

Pot au feu aux légumes de chez nous 7€/part

Chili Con Carne de Bœuf 6.90€/part

Lasagnes de bœuf gratinées 6.90€

Couscous Bœuf poulet Merguez 7,50€

Filet de Kangourou sauvage (extra tendre)

Au lard Breton 16€

*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 7.50€/part*  
*Poulet fermier sauce curry 7.50€/part*  
*Poulet fermier au citron confit 7,50€/part*  
*Wok de poulet fermier à la menthe verte 7.50€*  
*Pintade fermière aux cèpes 9.50€/part*  
*Pintadeau farci aux pommes sauce truffée 9.50€*

*Mignon de porc au pruneaux et gelée de groseille 8.90€/pers*  
*Mignon de porc sauce fromage/sauce champignons 8.90€/part*  
*Mijoté de porc caramélisé ananas 7€/part*  
*Mijoté de porc au curry 7€/part*  
*gratin d'endives au jambon 6.90€/part*  
*Rougail Saucisse (saucisse artisanale) 6.90€*  
*Noix de jambon marinée au miel/orange 8.50€/part*  
*Jambon à l'Os caramélisé 8.50€/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 9€/part*  
*Cuisse de Canard confite en sucré salé 9.50€/part*  
*Aux fruits rouges, au caramel balsamique,*  
*Filet de Canette à la poire Williams 9.50€*

*Wok de légumes au Soja et Tofu 6.90€*  
*Poelée de légumes de saison au Tofu 6.90€*  
*Lasagnes de légumes aux fromages 6.90€*  
*Boulette de Sarrazin lentilles 6.90€*  
*Risotto végétarien aux légumes confits 6.90€*  
*Grandes ravioles végétariennes sur légumes de saison 8€*

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 legumes**

**Lingots de polenta**

**En plus de votre féculent il y aura une fondue de légumes de saison**