

Les Entrées

L'incontournable Boudin Blanc de Guy Delmotte 9€

au foie gras / truffé pommes fruits sautées
sauce truffes tuber indicium

Carpaccio de Coquilles St Jacques Françaises

Vinaigrette au Basilic, fleur de sel et Lime 12€

Le foie gras frais de canard mariné au Loupiac,

gelée de pommes vertes et bergamote,
chutney de fruits 16€ tranche 70grs

en terrine

250grs 49€ environ 4 à 5 personnes

400grs 99€ environ 6 à 8 personnes

800grs 179€ environ 9 à 12 personnes

1000grs 228€ environ 12 à 16 personnes

Le saumon d'Ecosse fumé à la ficelle,

sauce aigrette, tartare de tomates à l'huile d'olive
tranché à la main à la commande 15€

Le Marbré de Coquille Saint Jacques et Turbot

sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles 10€

Les Viandes

Le salmis de pintade de ferme 14€/pers

c'est bien cuit facile à réchauffer aux fruits exotiques

Le suprême de Pintadeau de Licques

sauce morilles et pointes d'asperges 18€/pers

MENU «PETIT PAPA NOEL»

Le Boudin Blanc

au foie gras / truffé
pommes fruits sautées
sauce truffes tuber indicium



Le Salmi de pintade aux fruits exotiques



Bûche Traditionnelle Parfums aux choix

Menu à emporter
26€ par personne

MENU «TENTATION»

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques Françaises



Le suprême de volaille, sauce morilles pointes d'asperges



Le Dôme Choco Madarine Choco vanille, Tonka, Dacquoise, Tuile Mandarine, agrumes

Menu à emporter
35€ par personne

Les Poissons sauvages

Brouet de Coquilles St Jacques cuites à la crème, Épinards, tomates, 25€

Duo de Filets de grosse sole du Quai poché au Crémant de Loire, mirepoix de carotte de Tilques, 29€

Les Homards

Le Homard du Maine en civet Sabayon de corail Petits légumes, riz jaune 39€ 4/600grs environ

Sur commande 48H à l'avance

Le beau Homard bleu 2 en services Le Corps rôti au beurre d'estragon La Pince décortiquée en salade prix en fonction des cours du marché le jour de la commande

Les Légumes

Wok de légumes 7€/pers

Asperges vertes, mini carottes, haricots verts, pois gourmands, navet, céleri, choux fleurs, etc...)

Riz jaunes aux épices douces 3€/pers

Le gratin dauphinois 5€/pers

Purée de Rattes et Truffes T.I 12€/pers

MENU « PLAISIR 2017 »

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques Françaises



Le demi homard du Maine, en civet au corail



Le Dôme Choco Mandarine Choco vanille, Tonka, Dacquoise, Tuile Mandarine, agrumes

Menu à emporter
36.5€ par personne

MENU « TERRE & MER »

Foie Gras frais de Canard Gelée de Pommes vertes et chutney de fruits 50grs



Brouet de Saint Jacques cuites à la crème, Épinards



Verrine Ananas Coco Ananas flambé, Orange, Mascarpone, coco rôtie

Menu à emporter
41€ par personne

Les Bûches Traditionnelles Crème au Beurre

La bûche traditionnelle 3€ la part
Chocolat, café, vanille, Grand Marnier.

Les Bûches

La Mandarine Croustillante 5€
Chocolat vanille, Tonka, insert agrumes,
biscuit Dacquoise, Tuile Mandarine

La Mont Blanc 5€
Biscuit génoise imbibée au sirop de fruits, choco Guayaquil

La Tutti Frutti 5€
Mirepoix de fruits exotiques (ananas, kiwi, etc..) en gelée au champagne et agrumes, croustillant

Les Verrines sucrées

Verrine des Iles 5€
Espuma vanille, Banane citron vert, caramel de rhum, Crumble

Verrine Ananas Coco 5€
Ananas flambé, Orange, mascarpone, coco rôtie

Pensez à réserver votre galette des Rois

Une bouteille de Cidre offerte
pour tout achat d'une galette

« **Franqipane** » 4 pers **12€** ou 6/8 pers **19€**

« **Pomme** » 4 pers **8€** ou 6/8 pers **14€**

« **Poire chocolat** » 4 pers **9€** ou 6/8 pers **20€**

Les Pains spéciaux Flavio

Le Bâtard aux Céréales 3,5€
PAIN MÜESLI en caisse bois 4,5€

MENU «LA MER EN FÊTE»

Le Marbré de Turbot et St Jacques



Fricassée de homard du Maine, Sabayon de corail



Verrine des Iles Espuma vanille, Banane, citron vert, caramel de rhum,

Menu à emporter
54€ par personne

Le Mot du

« **Chef Guy Delmotte** »

Toute l'équipe du Flavio et moi-même vous souhaitent un Joyeux Noël et une merveilleuse nouvelle Année 2017 pleines de surprises et d'imprévus heureux. Que cette nouvelle année soit remplie de visites chez Flavio.