

# *P r e s t a t i o n s*

*ESPACE DELFOSSE  
Cercle Mixte  
de l'École de gendarmerie de Rochefort*

*ÉTÉ 2022*



*3 formules au choix parmi notre carte*

*Entrée plat 17€*

*Plat & dessert 16€*

*Entrée, plat & dessert 20€*

*Suppléments possibles pour les gourmands*



## *Les Entrées*

*E1 Rosace de melon Charentais aux copeaux de parmesan & roquette*

*E2 Crumble de légumes à la Grecque*

*E3 Salade de noix de St Jacques tièdes sur son lit de légumes marinés*

*E4 Tartare d'avocat saumon et mangue crème légère au kumbawa*

*E5 TARTE FINE AUX LAMELLES DE POIRES & AU BLEU D'AUVERGNE AOP*

*E6 Bouquet de 6 crevettes roses  
(beurre, citron, mayonnaise au paprika)*

*E7 Poke bowl*

*(QUINOA, DÉS DE TOMATES ANCIENNES, FÈVES, GRENADE, COPEAUX DE CHÈVRE ET CHIFFONNADE DE JAMBON CRU, VINAIGRETTE LÉGÈRE AU CITRON VERT)*

*E8 6 huîtres*



## ***Les Plats***

***P1*** *Pêche du moment en crumble aux herbes  
(Riz basmati & brunoise de légumes)*

***P2*** *Poulet fermier au jus  
(Pommes frites et haricots verts à l'ail)*

***P3*** *Filet de flétan snacké au beurre blanc  
(Ecrasé de pomme de terre aux noisettes & ciboulette)*

***P4*** *Filet mignon de porc rôti aux pêches  
(Gratin dauphinois & duo de courgettes)*

***P5*** *Brochette de St-Jacques flambées au pastis  
(Polenta crémeuses & fenouil rôti au miel)*

***P6*** *Côtes d'agneau grillées sauce au thym  
(Flan de légumes de saison & tagliatelles à l'huile d'olive)*

***P7*** *Filet de bœuf grillé à la fleur de sel et sa sauce au Pinneau  
(Galette de pommes de terre et légumes de saison)*

*Pour les légumes, c'est le chef qui décide !*

# *Tentations plaisirs marins* *ou du terroir*

*Plateau de fruits de mer et dessert de la carte au choix  
(2 personnes minimum. 25€ par personne. A commander la veille avant 12h00)*

*1/2 tourteau – langoustines – crevettes roses – bulots –  
bigorneaux – huîtres de Marennes N°3.*



*Triade de fromages et sa verdure*

*(Roquefort, chèvre, brie et petit beurre doux)*

*2,50€ en supplément*



## *Les Desserts*

*D1 Assiette de fromages frais et affinés*

*D2 Tarte au citron meringuée*

*D3 Panna cotta aux framboises fraîches*

*D4 Coupe de fraises au basilic & vinaigre balsamique*

*D5 Sabayon aux fruits de saison*

*D6 Coupe de glaces & sorbets & sa tuile aux amandes*

*D7 Salade de fruits exotiques*

*D8 Assiette gourmande*