

# Notre Carte Eté 2020 !

## Quelques entrées de saison

- Salade de homard aux jeunes pousses et fines herbes – sauce Vincent (1/2 homard) 17.00€
- Assiette de la mer – saumon fumé/tomate C crevette/petit gâteau de truite/ 13.95€
- Soupe de poissons comme à Marseille 10.20€
- Carpaccio de bar citron vert – avocat – poivre rose 12.40€
- Tartare de saumon et thon – petits légumes confits 13.50€
- Salade périgourdine magret fumé/foie gras 11.50€
- Terrine de foie gras Blommerie – chutney/brioche 11.50€
- Saumon fumé Blommerie tranché (les 125gr) 7.00€
- Cassolette de scampi pousses d'épinard – curry 12.60€
- Filets de sole plaqués – julienne de légume – chardonnay 15.20€
- Médaillon de ris de veau poêlé Fine Champagne 17.20€

## Quelques plats principaux

- Filet d'Anvers de veau juste rôti – jus réduit – primeurs – grenailles 17.20€
- Poitrine de volaille fermière – échalote et crème – légumes nouveaux – pommes persillées 15.20€
- Pavé de saumon grillé – crème de poireaux – riz sauvage 17.20€
- Dos de cabillaud – mousseuse de crustacés - primeurs 18.80€
- Caille farcie – raisins/cognac – légumes nouveaux – écrasée de bintjes 15.30€
- Carré d'agneau rôti – parfumé au romarin – garnitures provençales - polenta 16.40€

## NOTRE BUFFET TERRE ET MER – 25.00€

### MER

Tomate c aux crevettes  
Saumon fumé Blommerie  
Cocktail de poissons aurore  
Pavé de saumon poché

### TERRE

Charcuteries italiennes  
Jambon Ganda - melon  
Vitello Tonnato  
Terrine Maison

Niçoise de légumes

Haricots verts

Céleri rémoulade

Sauce mayonnaise

Tabouleh


Chou blanc

Salade de bintje


Sauce cocktail

## PLUS D'INFORMATIONS, QUESTIONS et COMMANDES

Pour une parfaite organisation, merci de préciser le moment d'enlèvement à la commande.

 Tel : 056/33.12.87

 Email : [info@blommerie.com](mailto:info@blommerie.com)

 Suivez nos suggestions sur Facebook (@domainedelablommerie)

Tarif TTC