

## Menu De Gouden Klok

### Entrées

- \* Foie d'oie au vieux porto
- \* Emincé de bar de ligne mariné
- \* Trois brouillades d'oeufs
- \* Salade tiède de langoustines et ris de veau
- \* Quenelles de brochet à la crème de homard
- \* Mousseline d'omble chevalier au champagne
- \* Huîtres de Zélande au champagne
- \* Salade tiède au homard

### Homards

- \* Homard grillé au beurre frappé et nouilles fraîches
- \* Chiffonnade de homard
- \* Soupière de homard aux aromates
- \* Poêlée de homard au curry
- \* Navarin de homard

### Saumon

- \* Saumon d'Ecosse extra doux fumé au feu de bois
- \* Tartare de saumon
- \* Escaloppe de saumon à l'oseille
- \* Escaloppe au brunoise d'échalottes et beurre blanc
- \* Tournedos de saumon Bordelaise
- \* Tournedos à l'étuvée de légumes
- \* Saumon cru en salade
- \* Saumon et asperges au beurre blanc
- \* Soufflé de saumon
- \* Tournedos de saumon en croûte

### Canetons de Challans

- \* *Caneton Mazarine aux oranges*
- \* *Caneton au fil du temps*
- \* *Caneton au gingembre*
- \* *Caneton Claude Foussier*
- \* *Caneton Marco Polo aux trois poivres*
- \* *Caneton Daniel Sickles*

### Poissons

- \* *Bar de ligne au noilly*
- \* *Turbot à la moutarde de Gand*
- \* *Crépinette de turbot aux herbes fraîches*
- \* *Sole Royale sauce Cardinal*
- \* *Ailes de raie de La Rochelle*
- \* *Blanc de St.Pierre grillé sauce choron*
- \* *Rouelle de lotte ratatouille*
- \* *Rouelle de lotte à l'étuvée de légumes*
- \* *Bar de ligne grillé aux chicons parfumé à l'huile de truffe blanche*

### Viande

- \* *Noix de ris de veau au homard*
- \* *Croustillon d'agneau aux herbes fraîches*
- \* *Noisettes de pré-salé du Gouden Klok*
- \* *Emincé de boeuf à la Bordelaise*
- \* *Rognons de veau à la bière brune*
- \* *Cocotte de noix de ris de veau aux petits légumes*
- \* *Magret de canard de Challans à la Jardinière*