
Nous avons le plaisir de vous
présenter notre menu



la clef des champs
Maison Jacqueline Dalais et enfants

C'est à partir des influences culinaires de leurs grands-parents et de leur mère, que les enfants de Jacqueline Dalais souhaitent continuer de proposer une cuisine chaleureuse. « Nous venons avec un concept culinaire qui mélange l'esprit de partage et la qualité.

Comme notre mère, nous aimons travailler des produits nobles en les mariant à des saveurs de chez nous pour en faire une cuisine qui suscite de l'engouement. Nous voulons faire de bons plats, simples et gourmands à base de produits frais et de qualité.

Mais nous voulons surtout que tout le monde puisse se sentir comme chez soi à la maison Jacqueline Dalais et enfants

NOS FORMULES BRASERO



servies le soir sur reservation pour un minimum de 10 personnes

FORMULE CLASSIQUE

1500 / Personne

ENTRÉES

Verrine de cocktail de crevettes, ceviche de poisson frais local, salade de légumes grillés, roquette et feta, taboulé vert aux pousses, salade de palmiste, velouté d'hiver

POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de poisson frais local, sauce citron et câpres, thon rouge mi-cuit sauce teriyaki, gambas grillées, calamar, pavé de saumon

VIANDES

Travers de porc marinés, escalope de poulet fermier, steak de boeuf

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

Légumes grillés, riz arrangé, pommes boulangères, haricots verts

DESSERTS & DOUCEURS

Tarte aux pommes 'pomme', mousse au chocolat, crème caramel, Ile flottante

FORMULE LUXE À LA LANGOUSTE

1900 / Personne

La formule Classique

+ la demi-langouste, ourite, magret de canard

+ cheesecake façon tiramisu

FORMULE PAELLA AU BRASERO

850 / Personne

Verrine de cocktail de crevettes, ceviche de poisson frais local, salade de légumes grillés, roquette et feta, taboulé vert aux pousses, salade de palmiste, velouté d'hiver

Paella traditionnelle au feu de bois (poulet, gambas, moules, encornets)

LA CARTE



MENU DÉGUSTATION EN 7 TEMPS *

4200

Cappuccino d'oursin et ses mouillettes de manioc

Raviole de confit et foie gras de canard, émulsion de truffe

Trou Normand : sorbet citron vert au rhum arrangé

Notre poisson frais du jour, risotto façon paella

Tournedos de boeuf d'Australie, sauce aux cèpes, fricassée d'arouille et petits légumes

Le petit crottin de chèvre mariné aux herbes et ses pousses tendres aux noix

Soufflé au Grand Marnier

**ce menu peut être sujet à des modifications selon nos disponibilités*

MENU DE MIDI

Servi de 12h à 14h30 du mercredi au vendredi et renouvelé chaque semaine

Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert

550

Entrée + Plat + Dessert

650

LE MENU



NOS ENTRÉES

Ravioles de butternut caramélisées, émulsion de coeur de palmier, foie gras poêlé	1075
Noix de St Jacques dans sa coquille, beurre d'ail au basilic, champignons, parmesan et curcuma frais	1250
Millefeuille de palmiste au crabe, artichaut, avocat et pointes d'asperges vertes, mayonnaise au combava	1150
V <i>version végétarienne: sans crabe</i>	745
Cappuccino d'oursin frais	625
Soufflé de palmiste et crevettes	850
V <i>version végétarienne: sans crevettes</i>	650
V Cœur de palmier braisé, sauce hollandaise (un classique de la maison Jacqueline Dalais)	650

NOS PLATS

Filet de Loup de mer poêlé, sauce blanquette, carottes caramélisées, riz pilaf	1050
Curry de langouste et faratha de farine de coco, condiments variés	1450
Tournedos de bœuf (200g), sauce aux cèpes, fricassée d'arouille et petits légumes	1150
Cochon marron à la Bourguignonne, purée de pommes de terre à la française, légumes au beurre persillé	700
Notre poisson local frais du jour, risotto façon Paella	825
Tagliatelles maison aux crevettes tigrées, ail, roquette, tomates cerises confites et émulsion d'oursin	800
Poulet fermier en cocotte comme le fait grand-mère	650
Paella traditionnelle par personne - sur commande	850
V Tagliatelles à l'ail, tomates cerises confites, roquette et truffe noire	550

LE MENU



NOS VIANDES D'EXCEPTION

Filet de Boeuf du Limousin (180g)	1950
Entrecôte de Boeuf de l'Aubrac (250g)	2250
Surprise de Boeuf (180g)	1550

Nos viandes sont accompagnées de grosses pommes frites et haricots verts extra fins à la française

Sauces : échalote au vin rouge ou poivre

NOS DESSERTS

Papaye au sirop, et crème vanille	250
Cheesecake façon tiramisu	325
Soufflé au Grand Marnier	450
Finger tout chocolat	350
Cannoli aux fruits rouges	300