Afin de vous satisfaire pleinement et d'éviter tout problème d'approvisionnement, veuillez passer vos commandes avant le 17 Décembre

Joyeuses fêtes de fin d'année 2023

## LES ENTRÉES

### Les Entrées

- Foie gras de canard maison au naturel et son chutney aux airelles : 8.50 €
- Saumon fumé par nos soins, crème fouettée aux fines herbes: 7,50 €
- Terrine de crabe aux petits légumes, crème citronnée : 6,50 €
- Galantine de Pintade aux raisins : 3,80€
- Galantine au foie gras : 5,00 €
- Les boudins blancs Maison natures ou truffés
- Cassolette de St Jacques aux agrumes : 9,50 €
- Cassolette de St Jacques au Champagne : 10,50 €
- Cassolette de St Jacques aux baies roses : 9,50 €



# LES PLATS

#### **Les Poissons**

- Filet de bar rôti aux petits légumes, écrasée de pdt et sauce citronnée : 9,50 €
- Ragoût de lotte et St Jacques au riesling : 13,50 €
- Tronçon de turbo roti, julienne de mangue et sauce légèrement vanillée : 12,50 €
- Filet de Dorade Royale à la crème de homard: 11,50 €





**OUELOUES MENUS** 

### Menu à 19,50 €

Mis en bouche ( pana cotta salée) Cassolette de St Jacques aux baies roses Pavé de biche sauce grand Veneur Brochette de grenailles

### Menu à 24,50 €

Mis en bouche ( pana cotta salée) Saumon fumé par nos soins Mousseline de crabe aux petits légumes Sauté de poularde à la crème de girolles Brochette de grenailles





#### Menu à 28,50 €

Mis en bouche ( pana cotta salée)
Foie gras maison, et son chutney aux airelles
Cassolette de St Jacques au Champagne
Fondant de pintade farcie aux morilles sauce au vin doux
Brochette de grenaille



### **Les Viandes**

- Sauté de poularde à la crème de girolles:: 9,50 €
- Pavé de biche sauce Grand Veneur : 8,50 €
- Brochette de canard aux épices de Noël et sa poire pochée : 10,50 €
- Fondant de pintade, farce aux morilles et crème de vin doux : 9,50 €

## Les Légumes

- Brochette de grenailles : 2,50 € - Pomme fruit aux airelles : 2,50 €
- Caissette de butternut et pomme de terre au miel: 3,50 €
- Mousseline de panais et dés de patates douce: 3,00 €



## Menu à 32,50 €

Mis en bouche ( pana cotta salée)
Assiette terre et mer (Foie gras et saumon fumé)
Ragoût de lotte et St Jacques au riesling
Brochette de canard aux épices de Noël
Mousseline de panais et brochette de grenailles



- Nous vous proposons également un large choix de volailles crues, n'hesitez pas à demander conseil..