

Nous vous proposons pour vos repas de fêtes

Menu n°1

Foie gras de canard Maison

Croustade aux fruits de mer

Suprême de pintade sauce champagne

Pomme de terre Anna et son fagot lardé

Prix : 20,00

Menu n°2

Marbré de foie gras aux figues

Coeur de filet de Merlu en croûte de chorizo

Noix de veau aux girolles

Gratin de charlottes et sa tomate provençale

Prix : 25,00

Menu n°3

Foie gras de canard au champagne et brisures de truffes

Duo de lotte et gambas Homardine

Chateaubriand au vieux Porto

Millefeuille de Charlottes aux champignons

Prix par personne : 30,00

Nos produits à la carte

Pour l'apéritif:

Pain surprise	28,00 pièce
Assortiment fours salés	0,80 pièce

Nos foies gras de canard Maison :

Nature	110,00 euros le kilo
Marbré aux figues	125,00 euros le kilo

Nos poissons chauds :

Pavé de saumon en croûte d'herbes	7,90 la part
Paupiettes de sole et st Jacques à la crème de girolles	8,90 la part
Cassolette de noix de st Jacques et gambas sur lit de poireaux	8,50 la part
Duo de lotte et gambas Homardine	8,90 la part
Pavé de sandre au beurre blanc	7,50 la part
Dos de cabillaud en croûte de chorizo	8,90 la part

Nos viandes chaudes :

Filet de boeuf Périgieux, Bordelaise, Vieux Porto	9,90 La part
Filet de boeuf à la crème de morilles	11,90 La part
Moelleux de veau au Parme	8,90 La part
Suprême de pintade à la crème girolles ou champagne	7,50 La part
Magret de canard en marinade de cèpes	7,50 La part
Fondant de pintade coeur de cèpes	7,90 La part
Suprême de chapon Porto blanc et morilles	8,90 La part

Nos accompagnements :

Gratin dauphinois	2,00 pièce
Gratin de pommes de terre foie gras châtaignes	2,50 pièce
Pomme Anna	2,20 pièce
Tomate provençale	0,90 pièce

Nous vous conseillons de commander pour Noël jusqu'au 19 décembre, pour la St Sylvestre avant le 26 décembre

La boutique sera ouverte le 24 en continu jusqu'à 17h et jusqu'à 16 à la St Sylvestre

La boutique sera fermée le 25/12 et le 1er Janvier