

## APÉRITIF .

**1.10 €** Mini pain cœur brie

**1.20 €** Mini quiches ou mini bouchée escargot

**1.70 €** Mini burgers apéro foie figue

**1.20 €** Mini souffle morilles ou saumon

**1.60 €** Mini chou ris de veau



## ENTRÉES



*Coquilles Saint Jacques maison* **8.00 €**

*Cocotte saumon gambas en croute* **8.20 €**

*Tatin foie gras pommes caramélisées* **6,30 €**

*Cassolette de Saint Jacques* **8.00 €**

*Tourte ris de veau foie gras* **4.90 €**

*Bouchées à la reine maison* **5,90 €**

*Caneton mousse de canard (stock limité)* **3.20 €**

## POISSONS .

**8,30 €** Filet d'empereur sauce homard

**8.30 €** Sandre sauce hollandaise

**7,90 €** paupiette de Saumon beurre blanc

**7.90 €** Perche à l'oseille

**8.90 €** Lotte a l'armoricaine

**6.80 €** paupiette de sole sauce curry

**8.20 €** Bar sauce a l'écrevisse





*Filet de canard sauce poivre 7,90 €*

***Caille farcie foie gras aux raisins 8,60 €***

*Pavé de veau sauce foie gras 9,20 €*

***Filet mignon sauce poivre 7,50 €***

*Fondant de pintade bolet cèpes 7,50 €*

*Souris d'agneau rôtie aux jus de thym 12,50 €*

*Civet de cerf grand veneur 8,90 €*

***Ballotin de veau sauce forestière 7,40 €***

*Mini rôti de chapon sauce champignons des bois 7,90 €*

## **ACCOMPAGNEMENTS.**

**2,00 €** *Julienne de légumes*

**2,20 €** *Fondue de poireaux*

**légumes poissos**

**2,60 €** *tartelette de pomme de terre cœur vitelotte*

**2,40 €** *Gratin dauphinois*

**2,60 €** *Flan asperges*

**2,50 €** *Crumble de légumes*

**2,70 €** *Effeuillé pommes de terre aux cèpes*

**2,50 €** *Duo de carottes*



***NOUVEAUTÉS .2025.***

***Votre boucherie vous souhaite de bonnes fêtes***