

Menu des fêtes

A EMPORTER

LE 24/12/2023 DE 11H A 14H COMMANDE jusqu'au 21/12

LE 31/12/2023 DE 11 H A 14H COMMANDE jusqu'au 28/12

COMMANDE au 0326463862

NOS ENTRÉES

Le foie gras de canard au ratafia, chutney de quetsches au vinaigre balsamique et briochette **12€ les 60g**

La cassolette d'escargots et champignons , crème de persil à l'ail **12 euros**
Le saumon gravlax aux agrumes et herbes fraîches crème montée au wasabi **10,50 euros**

Les 12 huitres fine de claire n°3 et crevettes bouquet au vinaigre à l'échalote beurre demi sel et citron **18 euros**

NOS PLATS

Le suprême de Poulet jaune contisé à la truffe mousse de potimarron et sauce champagne **20 euros**

Le ris de veau braisé au morilles ,jus au porto ,
écrasée de pomme de terre **25 euros**

Le dos de cabillaud nacré sauce chorizo ibérique et risotto crémeux **19 euros**

Le filet de turbot rôti au beurre, sauce citron et légumes de saison **21 ,50 euros**

NOS DESSERTS

Le brie truffé maison, mâche à l'huile de noix **8.00€ les 60g**

Mont blanc vanille,meringue et marrons glacés **8.50 euros**

Entremet passion chocolat **8.50 euros**

Passez de Joyeuses fêtes !

