

Entrées

<i>Crèmeux de Tourteaux et Saumon Mariné, Cèleri, Pomme et Citron, Caviar de Hareng</i>	9€50
<i>Gratin de Pétoncles et de Gambas*</i>	8€20
<i>Bûche de Foie Gras Mi Cuit Gelée de Betterave Sur Pain d'Epices, (environ 90g)</i>	10€
<i>Blanquette de Ris de Veau, Aux Morilles en Croûte*</i>	9€50
<i>Dôme de Saumon Fumé et Bavarois de Crevette Sauvage à l'Aneth</i>	8€50

*Plat conditionnés en cassolette céramique

Poissons

<i>Pavé de Lotte à l'Américaine*</i>	13€
<i>Filet de Sole Farcie à la Duxelles de Champignon, Au Champagne*</i>	9€50
<i>Blanquette de Saint Pierre à L'Ancienne*</i>	13€
<i>Dos de Cabillaud Lardé et Rôti, Fondu de Poireaux au Safran, Beurre au Vin de Paille</i>	11€

*Poisson servi avec;
Légumes du Marché Glacés et Riz Basmatif Façon Pilaf

Viandes

<i>Souris d'Agneau Confit aux Epices, Cuit Façon 7heures(env 450g)</i>	<i>11€60</i>
<i>Suprême de Volaille Jaune Cuit à Basse température, Cœur de Châtaigne, Jus perlé au Foie Gras</i>	<i>8€75</i>
<i>Civet de Biche à l'Ancienne</i>	<i>9€90</i>
<i>Rôti de Magret de Canard Farci de Foie Gras Laqué au Jus de Griotte</i>	<i>13€50</i>
<i>Cuisse ou Sous Cuisse de Chapon Fermier, Cuit à la Crème et aux Morilles(env 250g)</i>	<i>10€60</i>

Garnitures

<i>Royale de Champignons Saveur Cèpes</i>	<i>1€75</i>
<i>Flan de Potiron à la Fourme D'Ambert</i>	<i>1€75</i>
<i>Fondant de Courgette au Curry</i>	<i>1€75</i>
<i>Gratin Dauphinois</i>	<i>1€75</i>
<i>Pomme Paillasson</i>	<i>1€75</i>
<i>Mousseline de Cèleri ou Patate Douce</i>	<i>1€75</i>

Tous les viandes sont servis avec la garniture de votre choix

*Nos Plats sont conditionnés en barquettes alu prêtes à
être réchauffer*

*Pour mieux vous servir, nous vous prions de passer
commande au plus tard :*

*Jeudi 20 Décembre
les plats sont à retirer le 24 avant 16h00*

Jeudi 27 Décembre

*Toute l'équipe vous remercie de votre confiance
Et vous souhaite de Joyeuses Fêtes*

