

APÉRITIF



PETITS FOURS CHAUDS 1,50€

Kebab Quiche saumon poireaux Mini burger de canard Briochine d'escargot

PETITS FOURS FROIDS 1,50€

Wrap jambon italien aux herbes fromage
Toast crevette
Toast saumon fumé
Toast jambon cru
Wrap's au saumon crème cheese aneth
Briochine foie gras
Pain suedois, magret de canard aux figues

MINI BROCHETTES 1,90€

Mini brochette pétoncles et crevettes Mini brochette d'aiguillette de canard miel et figue Mini brochette aiguillette de poulet (fr) aux morilles

VERRINES

2,10€

Tartare de St Jacques crème d'asperges Crémeux saumon aux salicornes Effiloché de canard fumé, saveur céleri noisettes



Tous nos plats sont fait maison

Sous réserve de rupture Pour les allergènes, veuillez nous contacter







Foie gras maison (IGP Fr.)(ballottine environ 500 gr)	7 5, 00€
Saumon fumé - 50 gr	2,70€

ENTRÉES

Filet de lieu jaune, écailles de tomates confites saveur beurre blanc, julienne de légumes 11,00€

Cassolette de St Jacques, julienne de légumes 11,00€

Cassolette de coeur de Merlu, crème de Corail (Moules, crevettes, julienne de légumes) 10,00€

Dos de Cabillaud sauce Dieppoise, julienne de légumes 11,00€

PLATS

Blanquette de Poularde (Fr.) sauce Coteux-d'Aubance 10,00€

Joues de Porc Confites aux morilles (Fr.) 10,00€

Pavé de Veau (Fr.) aux Shiitakés 11,00€

Pavé de Selle d'Agneau Crème ail des ours 11,00€

DUO DE LÉGUMES 3,90€

Mille feuille de pomme de terre lardées

Brochette de légumes (Butternut, shiitakés, céléri, tomate, Romanseco)

DESSERTS

Ganduja et sa brochette de fruits 4,50€ Crémeux Mandarine ganache chocolat 4,50€

Date limite des commandes : vendredi 19 décembre (pour Noël et Nouvel an)

Enlèvement Noël : Mercredi 24 décembre Enlèvement Nouvel An : Mercredi 31 décembre

> Sous réserve de rupture Pour les allergènes, veuillez nous contacter

Tous nos plats sont fait maison