

LA CARTE DES FETES

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard entier du sud ouest :

- au kilo (à partir de 250 g)	95,00 €
- à la part accompagné de confiture de figue et confit d'oignons	10,50 €
Foie gras poêlé et ses lentillons de champagne	11,00 €

ENTREES FROIDES ET CHAUDES

Les froides :

Terrine de canard aux châtaignes et foies gras	5,50 €
Tartare de saumon et lotte	7,50 €
Terrine de saumon, St Jacques et homard	8,60 €
Carpaccio de St Jacques sur blinis	9,80 €
Demi langouste marinée à la mangue et mousseline d'aneth	29,00 €

Les chaudes :

Tourte forestière à la volaille	6,20 €
Oeuf poché en brioche, foie gras et magret de canard	8,50 €
Ragoût d'escargots et mijoté de lardons et fèves	9,00 €
Gambas poêlées au gingembre et citron vert	9,80 €
Poêlée de St Jacques aux petits légumes	11,00 €

Marmiton de ris de veau et fondue de poireaux 14,50 €

LES PLATS

Les poissons :

Brochette de St Jacques et chorizo doux	11,80 €
Queue de lotte en roulade, tomate confite et thym frais	14,50 €
Filet de saint Pierre et son beurre blanc	14,50 €
Pavé de bar de ligne et embeurré de légumes	19,20 €
Filet de turbo sauce champagne	21,40 €

Les viandes :

Suprême de pintade garnie de ratatouille	9,80 €
Pavé de biche aux champignons	10,90 €
Pave de sanglier sauce grand veneur	10,90 €
Chapon cuisiné aux morilles, lardons et petits oignons	11,30 €
Quasi de veau en cocotte et légumes primeurs	12,00 €
Selle d'agneau farcie à la moutarde savora	14,50 €
Filet de boeuf en croûte de brioche	17,20 €

~ Nos poissons et viandes sont proposés avec leurs garnitures ~

Les Prestations Supplémentaires

Possibilité de livraison pendant les fêtes
Nos prix s'entendent TTC

Possibilité de :
- Buffets froids
- Cocktails
- Plateaux de fromages