

Plats et menus à emporter

(sur réservation)

Prix ttc hors boissons :

Foie Gras : 95€ le KG- 55€ les 500g- 35€ les 250g

* entrée	11 €
* Poisson ou viande	18 €
* Dessert	7 €

Assortiment de 3 fromages affinés 3€ la part

MENUS :

* 2 plats (Entrée, poisson ou viande, dessert)	29 €
* 3 plats (Entrée, poisson et viande, dessert)	36 €

Et toujours tout le mois :

CUISSES DE GRENOUILLES (la portion) **12 €**

Retrait des commandes

le 24 15H30 – 18H

le 25 10H30 – 11H30

le 31 11H30 – 13H30

Entrées

Foie gras de canard au mas Amiel, autour du coing

Ou Saumon fumé par nos soins, salade de céréales

Poissons

Cannelloni de tourteaux et lieu jaune,

épinard, écume d'encre de seiche

Ou turbot rôti, rizzoto de celeri et truffe

vianades

Magret de Bertrand Relier,

purée de patate douce au foie gras

Ou Filet de cerf mariné, choux rouge et myrtille

Ou Ris de veau croustillant,

purée de légume racine à la réglisse

Desserts

Mini bûche granny Smith

Ou dôme chocolaté

Ou baba exotique

Idée cadeau pour Noël

Offrez un moment
gourmand,
avec nos bons cadeaux
à partir de 25€

