

Plats et menus à emporter

24, 25, 31, 1^{er} décembre (sur réservation)

Prix ttc hors boissons :

Saumon Fumée par nos soins: 250g 25€- 500g 40€- 1kg 75€

Foie Gras : 135€ le KG- 75€ les 500g- 40€ les 250g

* entrée	14 €
* Poisson ou viande	21 €
* Dessert	9 €

Assortiment de 3 fromages affinés 6€ la part

MENUS :

* 2 plats 38 €

(Entrée, poisson ou viande, dessert)

* 3 plats 46 €

(Entrée, poisson et viande, dessert)

Filet de Bœuf Sup. : 4€

Plateaux de Fruits de Mer

en Direct de Rungis tarifs/demande

CUISSES DE GRENOUILLES (la portion) **13€**

Retrait des commandes

le 24 15H30 - 18H

le 25 10H30 - 11H30

le 31 10H - 13H

Entrées

Médailon de Foie Gras Cuit Vapeur, Gelée de Coing au Birlou

Ou Aumônière de Saumon et Langoustines Façon Gravlax, Crème de Safran des Volcans

Poissons

Queue de Lotte en Barde de Lard Cuit Rôti, Jus de Viande

Viandes

Magret de Canard de Luzillat en Croûte se Sel

Ou Filet de Veau Bio Cuit Basse T°, Champignons des Sous-Bois

Desserts

Noël : La Bûche Signature aux Agrumes

(Chocolat blanc, kalamansi, citron)

Ou Tartelette tout Chocolat

Réveillon : Mont Blanc Signature (crème de marron)

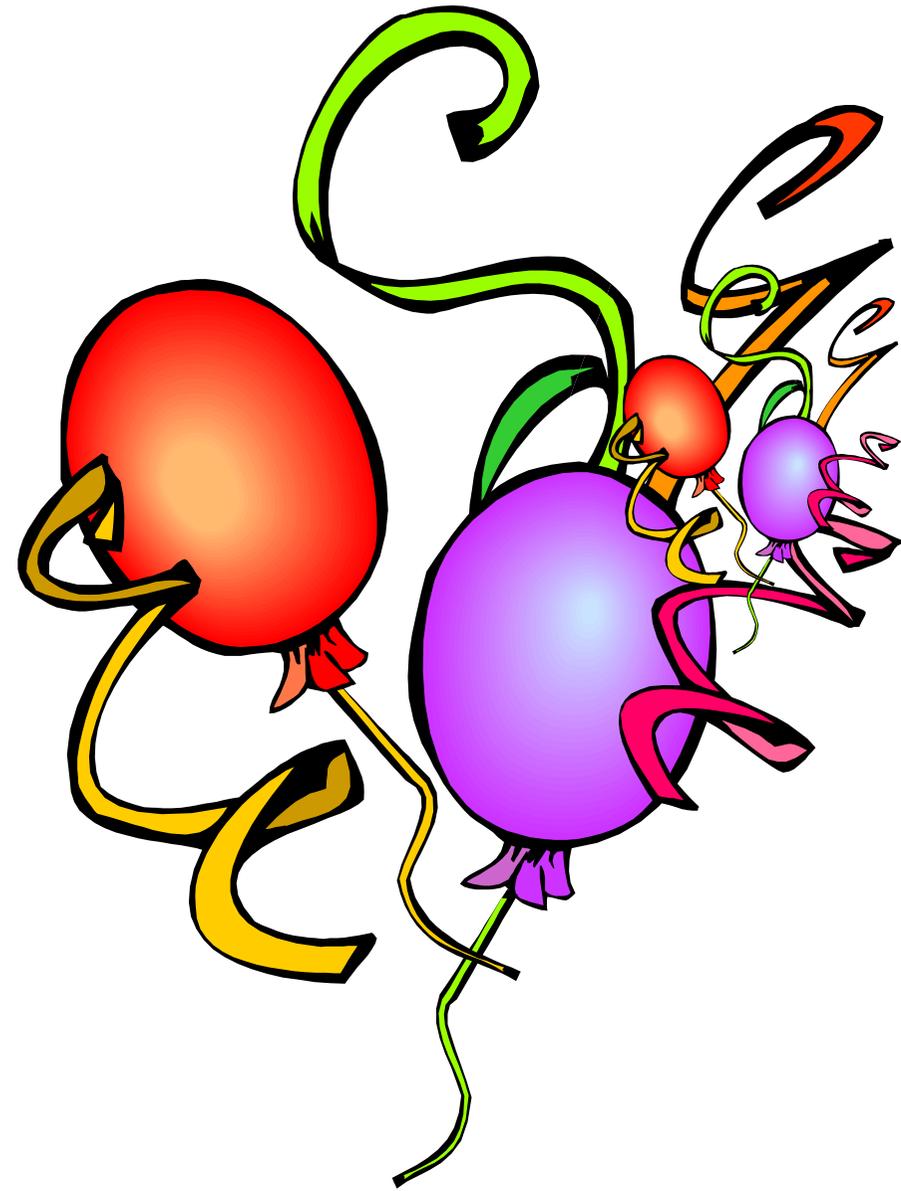
Ou Tartelette tout Chocolat

Sélection de nos Vignerons :

L'optimiste 1/2 sec Laura David 2020 **A.B** 25€

Côte Roannaise F. Thinon 2021 **A.B.** 30€

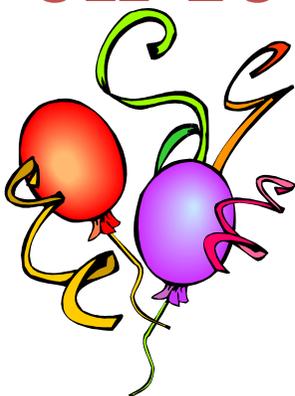
Saumur Dom. Les Roches Neuves 2021 A.B. 19€
Champagne Taittinger Prestige 75 cl. 45€ - 1/2 25€



L'auberge

De la croix de fer

Est en fête...



**Offrez un moment
gourmand,**

Avec nos bons cadeaux

À partir de 26€