

## .....X Menu 4 services à 60 €

.....X Bavaois de saumon fumé, truffes,  
éventail de coquilles Saint-Jacques, coulis  
de poivrons, olives kalamata  
Ou

.....X Le foie gras de canard origine France,  
rhum raisins Sultane, confit de pommes  
citronné, tranche de crémique maison  
(sup 10,00 €)

---

.....X Flan de bar, jus de moules au safran,  
petits légumes  
Ou

.....X Bisque de crevettes grises et  
langoustines parfumée à l'estragon

---

.....X Poitrine de faisan farcie de chicons,  
sauce fine Champagne, mousse de panais  
Ou

.....X Filet de daurade royale, fondue de  
courgettes et aubergines, jus de  
bouillabaisse  
Ou

.....X Le filet de biche, poire airelles, céleri  
boule, sauce brune aux épices douces  
(sup 12,00 €)

---

Gâteau, mousse au chocolat 70%, riz  
soufflé, crème brûlée vanille

## À la carte

### Les entrées :

....X Le foie gras de canard origine France,  
rhum, raisins Sultane, confit de pommes  
citronné, tranche de crémique maison 26 €

....X Le 1/2 homard de notre vivier, haricots  
extra-fins en salade, mayonnaise épicée  
(350g le demi) 38,50€ €

....X Bisque de crustacés à l'estragon 30 € le  
litre (3pers)

....X Escalope de foie de canard poêlée,  
confit d'oignons rouges, jus à la cassonade  
28 €

### Les plats :

....X Poitrine de canette de barbarie,  
pommes caramélisées, crème au calvados  
29 €

....X Le filet de biche, poire airelles, céleri  
boule, sauce brune aux épices douces 34 €

....X Dos de cabillaud royal cuit sur peau,  
fondue de poireaux, crevettes grises, curry  
doux  
38 €

### Desserts :

....X Gâteau, mousse au chocolat 70%, riz  
soufflé, crème brûlée vanille 9€

....X Glace à la vanille de Madagascar  
turbinée chez nous, par litre 20€

....X Sorbet aux fruits exotiques, par litre  
18€

....X Pain aux céréales maison 600g 4,50€

*N'oubliez pas de  
vous munir d'un bac  
pour récupérer  
votre commande*

Nom : .....

Tél : .....

Date de l'enlèvement :

.....

Heure **précise**  
d'enlèvement : .....

**Toutes les 10 minutes**

### Commandes clôturées :

Pour les 24 et 25/12 : le samedi 20 à 18h

Pour les 31/12 et 01/01 : le samedi 27 à  
18h

### Dates et heures d'enlèvement :

Le 24/12 de 11h à 17h

Le 25/12 de 09h30 à 11h00

Pour les 31/12 et le 01/01  
enlèvement uniquement le 31/12 de  
11h à 17h