.....X Menu
4 services à 65 €

.....X Bûche de fruits de mer en gelée de bouillabaisse, coquilles Saint-Jacques, rouille, feuille à feuille de céleri en rémoulade

Ou

.....X Le foie gras de canard origine France au naturel, confit d'échalotes, gingembre, citron, tranche de brioche maison (sup 10,00 €)

.....X Flan de daurade et crevettes grises, sauce Champagne, petits légumes

Ou

.....X Notre bisque de homard et langoustines parfumée à l'armagnac

---

.....X Poitrine de canette de barbarie, tarte tatin, crème au calvados

Ou

.....X Filet de bar, lasagne de légumes d'hiver, vierge, condiments acidulés

Ou

.....X Le filet de biche, confit de fruits du verger aux zestes d'orange, mousse de légumes racines, bigarade (sup 12,00 €)

Gâteau chocolat, gelée de framboise, pistache, crème anglaise à la pistache

À la carte

Les entrées :

....X Le foie gras de canard origine France au naturel, confit d'échalotes, gingembre, citron, tranche de brioche maison 26 €

...X Le bloc de foie gras de canard Français au naturel sans garnitures (250g) 40€

....X Le 1/2 homard de notre vivier, salade de légumes, mayonnaise au curry doux (350g le demi) 38,50€

....X Notre bisque de homard et langoustines parfumée à l'armagnac 30€ le litre (3pers)

....X Escalope de foie de canard poêlée, pomme golden caramélisée, calvados 29 €

Les plats :

....X Poitrine de faisan farcie de champignons, crème au poivre de Madagascar, mousse de céleri 32 €

....X Filet de biche, confit de fruits du verger aux zestes d'orange, mousse de légumes racines, bigarade 34 €

....X Dos de cabillaud royal cuit sur peau, sauce Champagne, petits légumes 38 €

Desserts :

....X Gâteau chocolat, framboise, pistache, crème anglaise à la pistache 10€

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

....X Pain aux céréales maison cuit le matin 600g 5,00€

Nom : .....

Tél : .....

Date de l'enlèvement : .....

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

Toutes les 10 minutes

Dates et heures d'enlèvement :

Le 24/12 de 11h à 17h

Le 25/12 de 09h00 à 10h30

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

Commandes clôturées :

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

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

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