*Bon de commande*

*… X Menu*

*4 services à 55€*

*… X Ballottine de foie gras de canard origine France aux pistaches, confit d’oignons, noisettes et yuzu, tranche de brioche*

*(Suppl. 10,00€)*

*Ou*

*… X Bûche de fruits de mer en gelée de bouillabaisse, mayonnaise montée à l’huile de homard, feuilles de chicons, segments d’orange*

*≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈*

*… X Filet de turbot, brunoise de légumes d’hiver, sauce champagne*

*Ou*

*… X Bisque de homard et langoustine parfumée au curry*

*≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈*

*… X Poitrine de canette de barbarie, déclinaison de carottes, jus brun aux zestes de citron*

*Ou*

*… X Éventail de filet de biche, poire pochée aux épices, airelles, céleri rave, crème à l’armagnac (Suppl. 8,00€)*

*Ou*

*… X Dos de cabillaud royal, wok de légumes, vinaigrette aux moules de Zélande*

*≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈≈*

*Entremets au chocolat 54%, insert crème brûlée citron,*

 *anglaise au citron vert*

*Commandes clôturées :*

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

*Pour le 31/12 et le 01/01 : le mercredi 27/12 à 18h*

*À la carte*

*Les entrées :*

*… X Ballottine de foie gras de canard origine France aux pistaches, confit d’oignons, noisettes et yuzu, tranche de brioche 26€*

*… X Saumon fumé de chez Vincent, rémoulade de céleri boule, citron confit, tranche de brioche 24€*

*… X Le ½ homard de notre vivier, salade de haricots extra fin, sauce cocktail au gin (350g le demi) 37,5€*

*… X Notre bisque de homard et langoustines au curry 27€ le litre (pour 3 pers)*

*Les plats :*

*… X Éventail de filet de biche, poire pochée aux épices, airelles, céleri rave, crème à l’armagnac 37€*

*… X Escalopes de ris de veau, poêlée de shiitake, jus de veau au poivre parfumé 32€*

*… X Dos de cabillaud, fondue de chicons, sauce champagne 35€*

*NOM : ………………*

*Tél : ………………*

*Date d’enlèvement : ………………*

*Heure précise d’enlèvement : ………………*

*Toutes les 10 minutes*

*Dates et heures d’enlèvement :*

*Pour le 24/12 de 11h à 17h le 25/12 de 10h à 11h30*

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