

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