

Plats à emporter

Spécial
Fêtes de fin d'année

Foie gras mi-cuit de canard : 12€/les 100g

Saumon fumé maison : 5€/les 100g

Menu à emporter : 30 €

Entrées : 12 €

Médaillons de foie gras au Côtes de Gascogne, chutney aux figues et briochette.

Ou

Écrin de saumon fumé maison, crémeux au fromage frais et herbes folles ,
biscuit sablé au parmesan.

Ou

Crème Dubarry, duxelles parfumées à la truffe et crumble croustillant aux noix de pécan.

Plats : 15 € (accompagement de légumes assortis)

Délice de brochet aux écrevisses, crème safranée.

Ou

Ballotine de volaille aux saveurs des sous-bois, sauce aux morilles.

Ou

Gratiné de ravioles, potimarron rôti et crème au gorgonzola.

Ou

Traditionnelles grenouilles en persillade (sup.menu 3€) .

Desserts : 5 €

Délice : Chocolat et praliné noisette

Ou

L'exotique : Passion et douceur de coco.

Menu enfant : 15 €

Entrée : Petit feuilleté gourmand au fromage

Plat : Suprême de volaille, sauce aux morilles

Dessert : Délice ou l'exotique

Réservation conseillée avant le 15 décembre au 04 82 82 91 95