

*Passez de savoureuses fêtes de fin d'année en commandant vos menus à l'avance (\*)*



\* *Passez commande avant les 21 et 28 décembre 2018.*

*Menu Savoury 1*  
*- 36 €/pers -*

*La pastilla à l'effiloché de confit de canard - compotée de fruits secs à l'orientale*

~

*Filet de Cabillaud au noix et Parme - fenouil braisé - Brunoise de légumes croquants - Pommes grenailles rôties - Sauce thym-miel-citron*

~

*Bûche de Noël*



## *Menu Savoury 2*

*- 39 €/pers-*

*La Cassolette de bisque de homard & Homard sous sa croûte feuilletée*

*Suprême de pintadeau farci aux champignons - Sauce au foie gras  
Chicon braisé - Poire pochée au vin rouge- Timbale de purée de pommes de terre.*

*Bûche de Noël*

## *Menu Savoury 3*

*- 39 €/pers-*

*Ravioles fines de langoustine - crème légèrement bisquée*

*Civet de biche - sauce « Grand Veneur » aux aïelles - Pomme pochée aux épices rôtie aux  
cranberries - Chicons braisés - Tombée de champignons - Croquettes de pomme de terre*

*Bûche de Noël*

## *Les Entrées*

*Bisque de Homard - 10 €/demi litre*

*La tranche de foie gras d'oie maison (+/- 70 G), gelée de mangue, pain toast – 13,50 €*

*Croquette aux crevettes grises – 4,50 €/pièce*

*Petit Tartare de Saumon Gravlax, pommes vertes, wakamé –12,00 €*

*Saumon fumé extra doux, citron, toasts à griller, garniture d'oignons  
finement ciselés et persil – 13,50 €/pers (120gr/pers)*

*Demi- homard grillé au beurre d'herbes ( au four préchauffé à 180 ° –pdt 8 min)– 21,00 €*

*La cassolette de bisque de homard et homard sous sa croûte feuilletée – 14,25 €*

*La pastilla à l'effiloché de confit de canard, compotée de fruits secs à l'orientale- 13,00 €*



*Ravioles fines végétariennes aux champignons, crème légèrement truffée – 12,50 €*  
*Ravioles fines de langoustine, crème légèrement bisquée – 15,00 €*

## *Les Plats*

*Pavé de saumon, sauce thym-miel-citron, purée – 17,00 €*  
*Cannelloni à la chaire de langoustine, ricotta, sauce crème légèrement bisquée – 17,00 €*  
*Filet de cabillaud au noix et Parme - sauce thym-miel-citron- purée de céleri rave – 21,00 €*  
*Demi- homard Belle-Vue - Salade de légumes croquants - mayonnaise aux herbes – 23,00 €*  
*Civet de biche - sauce grand Veneur aux airelles, pomme rôtie aux Cranberries – 21,00 €*  
*Suprême de pintadeau aux champignons, sauce crème légèrement truffée & accompagnements – 23,50 €*

## *Les Sauces*

*1,80 €/100 Gr*

*Sauce Crème de champignons légèrement truffée*  
*Sauce Crème légèrement bisquée*  
*Sauce crème au foie gras*  
*Sauce à l'orange*  
*Sauce Grand Veneur*

**Notre magasin sera fermé le 25/12 et le 1/1/2019.**  
**Entrée Parking Clients à droit du magasin.**