

V O S F Ê T E S
B I S T R O N O M I Q U E S
A V E C L ' A N N E X E

Les réservations sont à effectuer :

Par 📞 09 84 10 19 21

Sur notre boutique en ligne

Dans un souci de fraîcheur et de qualité de produits,
nous vous remercions de respecter les délais de
commande.

RESTAURANT

l'annexe

DU CAFÉ FRANÇAIS

Suggestions festives

Réservation jusqu'au mardi
Suggestions à emporter les vendredi, samedi et
dimanche

Terrine de foie gras de canard aux épices douces

Terrine d'1 kg : 120.00 € (8 à 10 personnes)

Terrine de 500 gr : 55.00 €

Tranche (environ 80 gr) : 10.00 € (1 personne)

Saumon fumé maison

Portion d'1 kg : 80.00 € (10 à 12 personnes)

En tranche (environ 100 gr) : 8.00 € (1
personne)

Huîtres fines de Claire N°3 ouvertes

8.00 € les 6

15.00 € les 12

Homard Bleu en belle vue : 55.00 €

Servi pour 2 personnes

Suggestions festives

Réservation jusqu'au mardi
Suggestions à emporter les vendredi, samedi et
dimanche

Plateau de fruits de mer : 29.00 €
(plateau servi pour 1 personne)

6 langoustines, 6 huîtres, 6 crevettes,
100g de bulots, 4 pinces de tourteau, 4 palourdes

Il est possible de réaliser un plateau pour 2, 4, 6

Filet de turbot : 19.00 €

sur un coulis de homard et son
accompagnement

Bouchée à la reine à notre façon : 17.00 €
(ris de veau, quenelle de volaille, morilles, filet
de volaille)

Nos desserts : 6.00 €

Surprise chocolat Valrhona, fruit de la passion
L'onctueuse mandarine et sa gelée

MENU DE NOËL

A emporter le vendredi 24

42 €

Tartare de St Jacques & saumon fumé par nos soins,
oeuf de saumon et wakamé, citron caviar et yuzu

Filet de Chapon aux châtaignes cuit basse
température, sauce velours au foie gras, flanquée de
champignons forestiers
Petits légumes d'hiver

Ou

Homard confit au beurre demi sel,
lotte et encornet au parfum d'orange
Pommes de terre rôties à l'huile de crustacés et
estragon

Bûchette passion framboise, namelaka passion,
gelée de framboise et pain de gène

Réservation jusqu'au mardi 21 décembre

MENU DE SAINT SYLVESTRE

A emporter le vendredi 31

42 €

Bûchette de tourteau et langoustine,
foie gras de canard, betterave et radis red meat


Boeuf Angus Wellington, sauce périgourdine à la truffe
Pressé de légumes racines et pomme de terre

Ou

Filet de turbot au champagne,
mousseline de pomme de terre agria au caviar
d'Aquitaine
et coques au naturel

La gourmandise du caramel,
la force du chocolat Nyamgbo et
la douceur de la mangue, citron vert et vanille.

Réservation jusqu'au mardi 28 décembre



TOUTE L'EQUIPE VOUS
SOUHAITE DE BELLES
BELLES FÊTES DE FIN
D'ANNEE ET VOUS
REMERCIE POUR VOTRE
CONFIANCE ET VOTRE
FIDELITE

RESTAURANT

l'annexe

DU CAFÉ FRANÇAIS