

Suggestions festives

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

<u>Terrine de foie gras de canard aux épices</u> douces

Terrine d'1 kg : 130.00 € (8 à 10 personnes)

Terrine de **500** gr : 65.00 €

Tranche (environ 80 gr) : 11.00 € (1 personne)

<u>Saumon fumé maison</u>

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

En tranche (environ 100 gr) : 8.00 €

(1 personne)

<u>Huîtres fines de Claire N°3 ouvertes</u>

9.00 € les 6

17.00 € les 12

Homard Bleu en belle vue : 75.00 € Servi pour 2 personnes

Suggestions festives

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

Plateau de fruits de mer : 30.00 € (plateau servi pour 1 personne)

3 langoustines, 4 huîtres, 4 crevettes, 100g de bulots, 2 pinces de tourteau, 4 palourdes Il est possible de réaliser un plateau pour 2, 4, 6

Bouchée à la reine à notre façon : 20.00 € (ris de veau, quenelle de volaille, morilles, filet de volaille)

Bouchée de la mer lutée : 20.00 €

(gambas, St Jacques, moules, quenelle de poisson)

Nos desserts : 6.00 €

Surprise chocolat Valrhona, agrumes

Nougat glacé maison aux oranges confites et fruits secs

MENU DE NOËL

A emporter le samedi 24 45 € hors boissons

L'Huître Fine de Claire en gelée, perle de citron et poivre Médaillon de boudin blanc, crumble de chorizo Petit choux au magret fumé, chantilly à l'ail noir

Émincé de homard :

Dans son bouillon, et en médaillon au foie gras Croustillant de pomme de terre

L'incontournable filet de Chapon aux morilles, sauce au vin jaune Soufflé de pomme de terre aux éclats de châtaigne

Filet de bar au combava, sauce au champagne et effluves d'agrumes Confit iodé de fenouil et céleri, graçoise de pomme de terre

Mon beau sapin, cassis, myrtille et vanille, pain de gêne et coulis de fruits

Réservation jusqu'au mardi 20 décembre



A emporter le samedi 31 45 € hors boissons

Bouchée de foie gras et poire en gelée de Sauternes Financier au saumon fumé, citron vert Mini vol au vent aux noix de St Jacques

Pressé de sandre et truite fumée, crémeux de betterave rouge, oeufs de truite et coulis fines herbes

Filet mignon de cerf sauce poivrade, purée de panais et butternut,

Et petits légumes racines

QU

Filet de maigre façon Rossini, jus court au Madiran,
pomme Anna

Carotte de sable et navet boule d'or glacé

Le dessert de l'Anneuf au chocolat Valrhona

Réservation jusqu'au mardi 27 décembre

