

Plats à emporter

Entrées

Terrine de foie gras, confit de figues, pain d'épices maison 9€

½ homard frais en belvue (salade, crevettes, macédoine) 14€

Feuilleté d'escargots de bourgogne persillés, sauce beurre blanc 7€

Plateau de fruits de mer classique (min 2 pers) beurre citron aioli vinaigre echalotte
(6 huitres, 6 crevettes cuites, bulots, pince de crabe, 6 langoustines) 22€/pers

+ 1 ½ homard 30€/pers

Poissons

Filet de bar rôti beurre blanc oranges 9€

Cassolette de lotte et soufflé de homard sauce crustacés 11€

Papillote de cabillaud et Saint Jacques, velouté safrané 10€

Viandes

½ magret de canard rôti sauce bordelaise 8€

Filet de bœuf en croûte, sauce morilles 12€

Paleron de veau cuisson basse température, sauce foie gras 9€

Légumes

Lasagne de légumes confits 3.50€

Gâteau de pommes de terre aux châtaignes 3.50€

Jardinière de légumes du marché et grenailles à l'huile d'olives 3.50€

Desserts

Buche de fêtes chocolat et fondant poires 4€

Verrine aux fruits rouges mousseline citron vert, biscuit amande 4€

Gâteau de crêpes soufflées aux pralines, coulis de fruits rouges 3.50€

Omelette norvégienne vanille framboise flambée au grand marnier 4€