



*Pour vos fêtes de fin
d'Année*



Nos Suggestions :

Nos Entrées Froides

Riste d'aubergine et citron confit, tiramisu de Saint Jacques au basilic : 8.00€

Médailon de Saumon d'Ecosse supérieur avec crevette : 6.20€

Saumon fumé maison présenté et décoré : 6.55€

Foie gras mi-cuit maison présenté et décoré : 7.75€

Terrine de piquillos, filet de volaille poché, pomme fruit, foie gras et girolles : 7.75€

Tartare de tomate et Saint Jacques poêlée,
Sablé au parmesan, crème montée aux herbes et citron vert : 8.50€

Nos Entrées Chaudes

Marmite de l'Entre Deux Mers et son velouté de langoustines : 7.40€
(Julienne de légumes, pétoncles, moules, gambas, poisson blanc du marché)

Noix de Saint Jacques au coulis de crustacés sur sa coquille : 6.80€
(Noix de Saint Jacques, moules, crevettes, champignons, béchamel)

Nos Poissons

Tournedos de lotte sauce au Tariquet : 25.00€

Pavé de Cabillaud, crème de langoustines : 8.80€

Daurade royale sauce Meunière : 8.80€

Nos Viandes

Civet de Chevreuil aux airelles : 10.50€

Filet de canette, farce fine aux cèpes et jus de canard réduit : 9.80€

Ballotin de chapon aux cèpes et son jus : 9.30€

Filet de volaille, farce fine au foie gras et aux légumes : 9.00€

Suprême de pintade contisé aux herbes,
Farci à la mousseline forestière sur velouté aux cèpes 8.50€

Chapon farci (découpé) : 37.00€ le kilo (environ 3k200)

Nos Garnitures au choix

Verre de légumes frais : 3.30€

(Bâtonnets de carottes, courgettes, champignons des bois et tomate confite à l'huile d'olive sur fond de purée maison)

Verre de risotto aux asperges : 3.60€

Pommes paysannes : 2.95 € Avec cèpes : 1.00€ de supplément
(Pommes de terre, oignons, lardons, champignons)

Gratin dauphinois forestier (champignons des bois) : 4.00€

Gratin dauphinois: 3.30€

Légumes Shop Suey: 3.20€
(Carottes, oignons, courgettes, poireaux et pommes Agatha)

A commander au plus tard 10 jours avant et retirer votre commande directement sur place

Ou

Livraison en supplément

*Pour toute demande de renseignement supplémentaire
veuillez appeler le : 05 63 02 84 37*

