

NOS PROPOSITIONS À PARTAGER POUR L'APÉRITIF :

<p>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT *cuisiné par le chef</p> <p>1Kg 140€ 500Gr 70€ 250Gr 35€</p>	<p>PRESSÉ DE FOIE GRAS AU PAIN D'ÉPICE *cuisiné par le chef</p> <p>1Kg 160€ 500Gr 80€ 250Gr 40€</p>	<p>ASSORTIMENT DE 4 POISSONS FUMÉS Saumon, Maquereau aux poivres, Lieu Jaune, Sardines papillons. *par notre ami Christophe Maguet du fumoir de Sillery</p> <p>1Kg 90€ 500Gr 50€ 250Gr 25€</p>
--	--	--

NOS PROPOSITIONS DE MENUS À EMPORTER :

Menu 36€

ENTRÉE
Saint jacques à la bretonne aux champignons.

-

PLAT
Quasi de veau rôti en croute de noisette - pommes duchesse - courge fondante - jus brun.

-

DUO DE GOURMANDISES
L'entremet feuilletine - fruits exotiques.

et
Brownie cacahuète - ganache crémeuse chocolat noir.

Menu 50€

ENTRÉE
Pressé de foie gras maison au pain d'épice.

-

PLAT
Queue de homard rôtie - pommes duchesse - courge fondante - bisque réduite au kari gosse.

-

DUO DE GOURMANDISES
L'entremet feuilletine - fruits exotiques.

et
Brownie cacahuète - ganache crémeuse chocolat noir.

Réservations **02.98.90.06.15**

Règlement total de la commande à la réservation. Toute commande non réglée ne sera pas prise en compte.

AIDE MÉMO POUR LES COMMANDES :

Pour Noël

Commandes possibles jusqu'au samedi 21 décembre.

-

Récupération des commandes les 23 et 24 décembre de 10h à 13h sur réservation uniquement.

Pour le Nouvel An

Commandes possibles jusqu'au samedi 28 décembre.

-

Récupération des commandes le 31 décembre de 10h à 13h sur réservation uniquement.