

Carte spécial fêtes

Tous nos plats traiteur sont servis avec leurs garnitures.

Pour Noël commandez au plus tard avant le 21/12.

Pour le nouvel An commandez au plus tard avant le 28/12.

Les mises en bouches 16 pièces

Assortiment gourmand

19 €

Navette briochée au foie gras 4 pièces
Mini Burger à la chaire de crabe 4 pièces
Verrine volaille sauce au curry 4 pièces
Verrine risotto crémeux et mousseline de St Jacques 4 pièces

Les entrées froides

Foie gras de canard

11 €

Foie gras de canard origine France au vin jaune
et poivre de séchuan

Fraîcheur gourmande de foie gras

12,90 €

Fraicheur gourmande de foie et queues de gambas décortiquées sautées au Calvados

Mosaïque de Barbue

9,80 €

Mosaïque de Barbue de pêche et truite fumée à la citronnelle

Les entrées chaudes

Feuilleté à la crème et aux morilles

14 €

Feuilleté à la crème et aux morilles

Escargots à la cancoillotte

12 €

Escargots à la cancoillotte et ail des ours

Foie gras poêlé

14,5 €

Foie gras poêlé au verjus et croustillant

Les poissons

Dos de sandre

15,00 €

Dos de sandre braisé au vin jaune

Brochette de St Jacques

16 €

Brochette de St Jacques et gambas grillées

Dos de bar

15 €

Dos de bar roti à la crème d'oursin

Les viandes

Coeur de filet de boeuf

22,00 €

Coeur de filet de boeuf mûré aux morilles

Pavé de cuissot de cerf poêlé

16,00 €

Pavé de cuissot de cerf poêlé sauce Grand Veneur

Médaille de Chapon

15,00 €

Médaille de Chapon aux morilles

Les menus des fêtes

Menu gourmand

29,00 €

Médaille de foie gras de canard origine France aux grains noble et poivre de séchuan

Darne de filet de rascasse sauvage aux épices des îles

Médaille de Chapon désossé farci aux morilles et savagnin

Menu plaisir

22,00 €

Mosaïque de saumon d'Ecosse label rouge et coquille St jacques
Pavé de cuissot de cerf sauce poivrade

Les desserts

Royale chocolat aux griottines de fougeroles	4,00 €
Bûche orange clémentine au miel et chocolat au lait	4,00 €
Savarin au marron sablé breton crème anglaise au whisky	4,00 €