

## PLATS À EMPORTER

" FAIT MAISON "

### ENTRÉES

- Terrine de foie gras (environ 70 g)  
et son duo de chutney ..... 12€00/pers
- Terrine de sandre au saumon fumé,  
crème fouettée au raifort ..... 8€00/pers
- Carpaccio de gravelax au citron vert  
(environ 100 g) ..... 9€00/pers
- Velouté de cèpes (250ml) ..... 6€00/pers
- Plateau de fruits de mer ..... 28€00/pers

Composition : Crevettes 20/30, 5 pièces  
Bulots moyens, 6 pièces  
Huitres moyennes, 6 pièces  
Pincés de tourteaux, 2 pièces  
Moules  
Mayonnaise, aïoli, citron, rince doigt

- Option ½ homard ..... 15€00

### PLATS DE RÉSISTANCE

- Pavé de saumon à la bisque de homard ..... 14€00/pers
- Cassolette de fruits de mer au champagne ..... 12€00/pers
- Suprême de chapon aux morilles et au vin jaune ..... 20€00/pers
- Caille rôtie farcie aux marrons et au fenouil ..... 16€00/pers

### ACCOMPAGNEMENTS

- Cocotte de marrons à la crème (100 g) ..... 4€00
- Pomme ana ..... 2€00
- Écrasé de patates douces au gingembre (100 g) ..... 3€00
- Fondue de poireaux (100 g) ..... 2€50

### DOUCEURS

- Assortiment de mignardises (4pièces/pers) ..... 5€50/pers
- Bûche de Noël (réservation avant le 20/12/23)  
Café ou chocolat ..... 3€50/pers  
Marron ou grand Marnier ..... 4€00/pers
- Feuillantine chocolat et sa crème anglaise ..... 4€00/pers

