

Menu à emporter

A commander la veille au 01 39 46 38 40

Les Entrées Maison

Tatin de Courgettes au Crottin de Chavignol
Tartare de Bar au Citron Vert, Émincé d'Avocat
Religieuse d'Avocat au Tourteau et Crevettes
Foie Gras de Canard au Chutney du Moment
Tartelette de Noix de St Jacques et Homard

Les Plats Maison

Saumon Mi-cuit Façon Tataki
Filet de Bar Poêlé au Chou Rouge, Purée de Carotte

Souris d'Agneau au Miel, Orange et Romarin
Suprême de Poulet aux Morilles
Pluma de Porc Ibérique Bellota au Piment d'Espelette

Les Desserts Maison

Moelleux au Caramel Beurre Salé
Cheesecake Vanille, Citron Vert et Cannelle
Mousse au Chocolat
Millefeuille à la Crème Tropicaine
Baba au Rhum

Nous proposons également sur commande



Saumon fumé norvégien	22 €
Assiette ibérique (Jambon, Chorizo)	22 €

Et pour les fêtes de fin d'année

Saumon Fumé Entier Tranché Main (1kg)	67 €
Terrine Entière de Foie Gras de Canard Maison (~1kg)	120 €
Demi-Terrine de Foie Gras de Canard Maison (~500g)	65 €
Assiette Ibérique	24 € <i>par pers.</i>
Chapon Farci Maison (Farce de Châtaignes et Foie Gras) À cuire, environ 3kg et plus	24 € <i>par kg</i>
Homard Breton Braisé en Carapace	65 € <i>entier</i> 35 € <i>moitié</i>
Bourriche d'Huîtres Gillardeau N° 3	48 € <i>24 huîtres</i> 90 € <i>48 huîtres</i> 170 € <i>96 huîtres</i>
Bourriche d'Huîtres Fine de Claire N° 3	30 € <i>24 huîtres</i> 52 € <i>48 huîtres</i> 100 € <i>96 huîtres</i>

Commande à effectuer par téléphone au 01 39 46 38 40 **une semaine avant.**