

Menu pour la fête de fin d'année

A enlever le 31 décembre 2020 entre 11h00 et 16h00

Dernière prise de commande : jusqu'à lundi le 28 décembre 2020

Les Entrées

Cassolette de homard à l'armoricaine

23€

Terrine de foie gras maison, chutney d'ananas et échalotes, pain aux fruits secs et noix

17€

Saumon fumé maison en tranches

12€/ 100gr

Velouté de panais et crumble de noisettes

9€

Plateau de fruits de mer pour deux personnes

1 homard canadien cuit et taillé en deux, 6 langoustines cuites, 6 grosses crevettes cuites, bulots et bigorneaux cuits, 8 huîtres, pinces de tourteau, mayonnaise aux algues, vinaigrette à l'échalote et pain de seigle

160€

Les Plats

Suprême de volaille jaune farcie au foie gras, gnocchis aux châtaignes et cassolette de morilles à la crème

26€

Filet de chevreuil en croûte de noisettes, choux de Bruxelles aux lardons, pommes Macaire et sauce poivrade

28€

Cotriade de cabillaud, lotte et Saint-Jacques, sauce crustacés et bouquet de légumes

29€

Gnocchis au parmesan et crème à la truffe

18€

Bûche glacée pour 2 personnes

Bûche glacée à la vanille et fruits rouges, biscuit chocolat

14€

Bûche glacée pour 4 personnes

Bûche glacée à la vanille et fruits rouges, biscuit chocolat

28€