



MENU DES FÊTES

pour l'apéro

Planche de charcuterie: magret de canard séché, saucisse sèche de canard, jambon de cochon 11€ 2 pers

Blinis crème fouetter saumon fumé 2,5€ pièce

Les entrées

Terrine de poisson 29€ kg

Bouchée de volaille pochée jus de viande réduit 3,5€ pièce

Bouchée au noix de st jacques 7€ pièce

Escargots farcis au beurre persillé 7€ 12 pièce

Les plats

Cabillaud juste snaké crème de chorizo de la maison 10€ part

Cassolette de la mer aux trois poissons 10€ part

Ballotine de chapon farcie sauce châtaigne 9,5€ part

Caille désossé farcie au foie gras, sauce raisin sec 10€ part

Ris d'agneau sauce aux cèpes 35€ kg

Parmentier de canard aux noisettes torréfiées 9,5€ part

Les accompagnements

Legumes glacés 15€ kg Purée de céleri 14€ kg
potimarrons rotis 14€ kg Gratin Dauphinois aux cèpes 15€ kg

