

Nos plats à emporter pour les fêtes de fin d'année

Nos entrées :

- * Foie gras aux figues et ses toasts de pain d'épices (70 g) 9.50 €
- * Terrine de St-Pierre et saumon, crème fouettée à l'aneth 6.90 €
- * Cassolette de pétoncles et lotte à la provençale 8.50 €
- * Feuilleté d'escargots à la Périgourdine 7.80 €

Nos plats :

- * Quasi de veau confit, crème de champignons nobles 12.00 €
- * Gigolette de pintade farcie aux raisins et foie gras 11.00 €
- * Filet de boeuf grillé, sauce Occitane 13.00 €
- * Souris d'agneau confite, crème de thym 13.00 €
- * Daube de biche à l'ancienne 10.00 €

Garniture :

- *gratin de pommes de terre sarladais
- *tomate farcie à la duxelle de champignons
- *1/2 pommes golden rôtie, confiture de myrtilles

Joyeux Noël et bonne fêtes de fin d'année



Nos desserts :

- * Buchette "Craquant aux 2 chocolats" 2.50 €
- * Buchette vanille et fruits de la passion 2.50 €
- * Ananas garni aux fruits de saison 2.00 €
- * Harmonie Nougat/framboises 2.50 €



Plateau de fruits de mer :

(Par personne) 1/2 crabe, 5 langoustines, 5 crevettes roses,
100 g de bulots, 3 huitres creuses n° 3, 30 g de bigorneaux,
mayonnaise maison et citron : 22.00 €

Passez vos commandes avant le 17 /12 pour Noël et le 24 pour le nouvel an. Merci