……X Notre menu 4 services à 60 €

*…..X Bavarois de crevettes grises, coquilles Saint Jacques, huile de langoustines, piquillos et dés de courgettes*

*Ou*

*…..X Le foie gras de canard origine France au torchon, zestes d’agrumes confits, compote d’oignons rouges au citron*

 *tranche de brioche maison (sup 10,00 €)*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*…..X Filet de bar cuit vapeur, fondue de poireaux, légère crème au curry doux*

*Ou*

*…..X Bisque de homard maison aromatisée au pastis*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*…..X Filet de canette de barbarie, chicon braisé aux noisettes, pomme darphin, crème à l’armagnac*

*Ou*

*…..X Dos de cabillaud royal, jus de bouillabaisse aux petits légumes, rouille*

*Ou*

*…..X Le filet de biche, mousseline de céleri rave, poire pochée aux épices, airelles, jus brun, poivre de Nouvelle-Guinée (sup 12,00 €) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*Entremets praliné et citron*

Commandes clôturées :

Pour les 24 et 25/12 : **le vendredi 20 à 18h**

Pour les 31/12 et 01/01 : **le vendredi 27 à 18h**

Dates et heures d’enlèvement : **24/12 11-17h 25/12 10-11h30**

 **pour le 31/12 et le 01/01 enlèvement le 31/12 11-17h**

Bon de commande

À la carte

*Les entrées froides :*

*….X Le foie gras de canard origine France au torchon, zestes d’agrumes confits, compote d’oignons rouges au citron*

 *tranche de brioche maison 26 €*

*….X Le 1/2 homard de notre vivier, haricots extra-fins en salade,*

*mayonnaises aux épices douces (350g le demi) 38,50 €*

*….X Ma bisque de homard parfumée au pastis 30,00 € le litre ‘3pers’*

*….X Escalope de foie de canard poêlée, champignons des bois, porto 26 €*

*Les plats :*

*….X Poitrine de faisan farcie, chicon pleine terre, armagnac, céleri 32 €*

*….X Le filet de biche, mousseline de céleri rave, poire aux épices, airelles, poivre de Nouvelle-Guinée 38 €*

*….X Dos de cabillaud royal cuit sur peau, asperges vertes,*

*queues de gambas, jus de bouillabaisse 38 €*

*Le dessert :*

*….X Entremets praliné et citron 9 €*

Nom et prénom: ……………………

Tél : …………

Date : …………

Heure précise d’enlèvement : ……

Toutes les 10 minutes