

## .....X Notre menu 4 services à 60 €

.....X Bavaois 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