

Entrées froides et chaudes

– Foie gras de canard landais « Maison »	PORTION = ± 80 GR.	LES 100 GR.	19,00 €
> Confit d'oignons rouges	PORTION = ± 50 GR.	LES 100 GR.	2,25 €
> Figue de Solliès confite			2,50 €
> Brioche individuelle			1,50 €
– Millefeuille de magret de canard fumé, foie gras et poire confite, sa brioche			15,00 €
– Saumon fumé extra doux de Norvège, fleurette à l'aneth	PORTION = ± 100 GR.	LES 100 GR.	9,00 €
– Saumon d'Ecosse Label Rouge mariné à l'aneth et finement tranché, vinaigrette croquante aux zestes de citrons verts			12,00 €
– Rosace de crevettes sauvages confites à l'huile de basilic, nids de tagliolini et doux coulis de tomates			16,50 €
– Homard canadien façon Bellevue	LE DEMI DE ± 750 GR.		25,00 €
– Homard canadien rôti, petits légumes et jus de carcasses au cerfeuil	LE DEMI DE ± 750 GR.		29,00 €
– Bisque de homard	PORTION DE 33 CL.		10,00 €
– Lasagnette de homard			15,00 €
– Noix de Saint-Jacques et ses petits légumes racines, sauce au Blanc de blancs parfumée à la noisette			17,00 €
– Foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées et confit d'échalotes			18,00 €

Poissons, Viandes, Volailles, Gibiers

– Dos de maigre saisi au thym, flan de potiron et jus aux épices douces			20,00 €
– Filets de sole farcis de champignons et truffe, coeur de poireau entier confit			24,00 €
– Dinde farcie aux dés de foie gras et fruits secs (à partir de 10 pers., uniquement à Noël)			22,00 €
> Variante avec un chapon de pintade (pour 6 à 8 pers., uniquement à Noël)			160,00 €
– Poitrine de poularde de Challans truffée de dés de ris de veau et champignons des bois			20,00 €
– Poitrine de coq faisane cuite à basse température, cuisse confite et champignons des bois			20,00 €
– Filet de biche cuit à basse température, légère croûte de pain d'épices			22,00 €
– Carré de porc ibérique Pata Negra cuit à basse température, confit d'oignons rouges et beurre aux herbes écrasées			19,00 €

Accompagnements

– Méli-mélo de légumes du marché			4,00 €
– Mousse de céleri rave	PORTION DE 175 GR.		3,00 €
– Chiconnettes braisées			3,00 €
– Gratin dauphinois			3,00 €
– Petite poire au vin rouge			2,25 €
– Pomme « bouchon » aux aïelles			3,50 €

Menu de Noël

62,50 €

Disponible uniquement le samedi 24 décembre

Trois zakouski

Millefeuille de magret de canard fumé, foie gras et poire confite, sa brioche

Noix de Saint-Jacques snackées sur un velouté de courgettes à la ricotta et menthe fraîche

Poitrine de poularde de Challans truffée de dés de ris de veau et champignons des bois,
petits légumes oubliés et millefeuille de pomme de terre

Menu de Nouvel An

62,50 €

Disponible uniquement le samedi 31 décembre

Trois zakouski

Saumon d'Ecosse Label Rouge mariné à l'aneth et finement tranché, vinaigrette croquante
aux zestes de citrons verts

Cannelloni de homard, champignons et truffe

Filet de biche cuit à basse température, légère croûte de pain d'épices, chiconnettes braisées,
dés de rave et lard toscan

**Commandes enregistrées jusqu'aux mercredis 21 et 28 décembre
ou selon nos disponibilités.**

Retrait de vos commandes les 23, 24, 30 et 31 décembre de 10:00 à 17:00.

Possibilité de livraisons à domicile selon nos disponibilités.

Cartes BANCONTACT, VISA et MASTERCARD acceptées.

Une heure de parking gratuite au Parking Ecuyer (rue de l'Ecuyer) sur présentation de votre ticket.

Fermeture de nos activités du 02 au 07 janvier 2017 inclus.