

Les « finger food » pour l'apéritif

- Froids, par 12 pièces assorties : 30,00 €
 - > Spirale de saumon d'Ecosse légèrement fumé et pointe de raifort
 - > Cannelloni de viande des Grisons, jeune artichaut et parmesan
 - > Brochette de légumes à la méridionale
- Chauds, par 12 pièces assorties : 30,00 €
 - > Croquant de poularde au curry doux
 - > Scampi saisi à la coriandre et sésame
 - > Quiche sablée au jambon du Pays et poireaux confits

Les classiques pour commencer

- Foie gras de canard landais « Maison » 20,00 €
 - > Figue de Solliès confite 2,50 €
 - > Brioche individuelle 1,50 €
 - > Tranche de pain de campagne – À toaster 1,00 €
- Saumon fumé extra doux de Norvège, fleurette à l'aneth 9,00 €
- Homard canadien façon Bellevue 27,50 €
- Bisque de homard 12,00 €

Les entrées froides et chaudes

- Mousse de foie gras de canard landais aux pommes confites et réduction de Porto, pain de campagne – À toaster 13,00 €
- Rosace de grosses crevettes de Madagascar, croquant de légumes et émulsion aux fruits de la passion 16,50 €
- Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym – Chaud 16,00 €
- Noix de Saint-Jacques et chiconnettes braisées à la mousse de marrons, crème d'amandes torréfiées – Chaud 18,00 €

Les plats de poissons, volailles et gibiers – Accompagnements inclus

- Epais dos de cabillaud et sa raviole ouverte au ragoût de homard, jus de carcasses parfumé à l'estragon 26,00 €
- Poitrine de poularde de Bourgogne cuite à basse température, cuisse farcie de fruits secs, cocotte de légumes et risotto aux champignons des bois 26,00 €
- Poitrine de coq faisán cuite à basse température aux champignons des bois, cuisse confite en cannelloni de chou vert, dés de rave confits, millefeuille de pomme de terre 27,00 €
- Filet de biche cuit à basse température, craquelin de noisettes du Piémont, gâteau moelleux de potiron, Dauphinois, poire confite au vin rouge 28,00 €

Les formules « Menu »

Noël

- La rosace de crevettes de Madagascar, les noix de Saint-Jacques et la poularde de Bourgogne 58,00 €

Nouvel-An

- La mousse de foie gras de canard, la lasagnette de homard et le filet de biche 54,50 €

La dinde et la pintade farcies – Accompagnements NON inclus – Uniquement à Noël

- Dinde farcie aux dés de foie gras et fruits secs – *À partir de 10 pers.* 22,00 €
- Chapon de pintade aux dés de foie gras et fruits secs – *Pour 6 à 8 pers.* 160,00 €

Les accompagnements

- Cocotte de légumes 4,00 €
- Mousse de céleri rave **PORTION DE 175 GR.** 3,00 €
- Chiconnettes braisées 3,50 €
- Gratin dauphinois 3,00 €
- Petite poire au vin rouge 2,25 €
- Pomme « bouchon » aux airelles 3,50 €

**Commandes enregistrées jusqu'aux mercredis 20 et 27 décembre
ou selon nos disponibilités.**

Retrait de vos commandes les 23, 24, 30 et 31 décembre de 10:30 à 16:00.

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 01 au 06 janvier 2018 inclus.