

PLATS A EMPORTER

Entrée (tarif par personne) :

- | | |
|---|---------|
| - Cocotte d'escargots et champignon à la crème d'ail, | 10.50 € |
| - Terrine de foie gras de canard maison | 14.00 € |
| - Salade landaise (gésier, magret et jambon pays) | 7.50 € |
| - Saumon fumé maison | 7.00 € |
| - Trilogie de saumon (fumé, frais et rilette) | 7.50 € |
| - Pressé de canard au foie gras | 7.00 € |
| - Timbale de ris de veau au senteur des bois | 11.00 € |
| - Tatin de pomme, boudin blanc et émulsion au cidre | 8.50€ |
| - Feuilleté ris de veau et sa réduction au porto | 8.00 € |
| - Terrine de lapin au ratafia de champagne | 7.00 € |

Portion pour une entrée :

- | | |
|--|---------|
| - Cassolette de moules, crevettes, pétoncle au curry | 6.50 € |
| - Coquille st-jacques, homard à la bretonnes | 11.00 € |
| - Marmite d'écrevisses sur lit de poireau (décortiquées) | 8.50 € |
| - Coquille st-jacques à la bretonne | 9.50 € |
| - Fricassé de homard à l'armoricaine | 16.00 € |

Portion pour un plat : tarif par personne

- | | |
|--|---------|
| - Blanquette saumon, moules, champignon sauce blanche | 12.00 € |
| - Jambonnette de caille farcie aux marrons | 15.00 € |
| - Papillote de filet de bar aux asperges vertes | 16.50 € |
| - Médaillon de veau aux morilles | 16.50 € |
| - Aiguillette de chapon sauce au Champagne | 16.50 € |
| - Grenadin de filet mignon de porc mariné aux herbes | 14.00 € |
| - Crumble de colin et ses légumes | 12.50 € |
| - Sauté de cerf aux girolles | 13.00 € |
| - Souris d'agneau rôti et son jus au thym, | 13.50 € |
| - Suprême de pintade farcie en crépinette de lard fumé | 13.00 € |
| - Sauté de chevreuil à la bière ambrée | 13.00 € |
| - Estouffade de sanglier aux marrons, | 13.00 € |
| - Sauté de chapon sauce champagne | 14.50 € |

Dessert au choix (dans la liste dernière page) 5 €par personne
Assortiments de petits fours chaud 5 par personnes 3.00 € par personne
Mignardise 5 par personnes à 5.50 € pour le café ou
pour le dessert compter 8 par personne pour 8€.

Menu enfant 9.00 E
Terrine de campagne
ou saumon fumé
ou bouchée à la reine

**

Aiguillette de poulet à la
crème ou jambon braisé
et gratin de pomme de
terre

Dessert dans la liste

**Tous nos plats de viande sont accompagnés de (gratin
de pommes de terre ou flan de pomme de terre
individuel) et brochette de légumes.**