Plats à emporter

Entrées (tarif par personne):

• Timbale d'escargots et champignons à la crème d'ail	11,50€
• Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de figues	18,00€
• Salade landaise (gésiers, magrets fumés et jambon de pays)	9,50€
• Déclinaison de saumon (fumé, rillette, tartare)	11,00€
• Millefeuille au saumon et crème mascarpone ciboulette	9,50€
• Cassolette de ris de veau aux senteurs des bois	14,00€
• Chausson au foie gras et confit d'oignons	12,00€
• Terrine de lapin au ratafia	9,50€

PORTION POUR UNE ENTRÉE:

• Cassolette de moules et pétoncles au curry	9,50€
• Coquille st-jacques et homard	12,50€
• Coquille st-jacques et gambas à la bretonne	11,50€
• Cocotte de st-jacques en croûte aux petits légumes	12,00€

Portion pour un plat (tarif par personne)

• Marmiton de saumon et cabillaud sauce au riesling	15,50€
• Médaillon de filet mignon de porc aux abricots confits	17,00€
• Pavé de veau aux morilles	18,50€
• Ballotin de poulet aux marrons	15,00€
• Fricassée de pintade au ratafia	16,00€
• Crumble de cabillaud et ses légumes	16,00€
• Croustillant d'effiloché de canard sauce poivre vert	16,00€
• Souris d'agneau et son jus au thym	17,50€
• Filet d'empereur, spaghettis de courgettes et pointes d'asperges	19,00€
• Estouffade de sanglier au miel	16,00€
• Sauté de chapon sauce au champagne	18,00€
• Sauté de cerf aux girolles	18,00€

Tous nos plats sont accompagnés de gratin de pommes de terre.

Plats à emporter (suite)

Desserts (6€ par personne)

- Verrine aux pommes et mousse caramel
- Croquant noisette et douceur de chocolat
- Le Bora bora (vanille et passion)
- Bavarois façon Bounty (noix de coco)
- Tiramisu aux framboises
- Le pistachio (pistaches et fruits rouges)
- Bûche bavaroise poire et ganache au chocolat

Menu enfant (10€)

ENTRÉE:

- Bouchée à la reine
- Saumon fumé
- Terrine de campagne

PLAT:

- Aiguillettes de poulet à la crème et gratin de pommes de terre
- Jambon braisé et gratin de pommes de terre

DESSERT AU CHOIX DANS LA LISTE

Pour l'apéritif

- Assortiment de petits four chauds (5 par personnes) 4,50€/personne

Menu à 29,00€

Entrée

- Terrine de lapin au ratafia
- Millefeuille au saumon et crème mascarpone ciboulette
- Cassolette de moules et pétoncles au curry
- Salade landaise (gésiers, magrets fumés et jambon de pays)

Plat

- Estouffade de sanglier au miel
- Crumble de cabillaud et ses légumes
- Fricassée de pintade au ratafia
- Ballotin de poulet aux marrons

Possibilité d'ajouter du fromage avec un supplément sur le menu de 3,00€

Dessert (au choix dans la liste)

Menu à 35,00€

Entrée

- Cocotte de st-jacques en croûte aux petits légumes
- Millefeuille au saumon et crème mascarpone ciboulette
- Chausson au foie gras et confit d'oignons
- Timballe d'escargots et champignons à la crème d'ail

Plat

- Sauté de chapon sauce au champagne
- Marmiton de saumon et cabillaud sauce au riesling
- Médaillon de filet mignon de porc aux abricots confits
- Souris d'agneau et son jus au thym
- Croustillant d'effiloché de canard sauce poivre vert

Possibilité d'ajouter du fromage avec un supplément sur le menu de 3,00€

Dessert (au choix dans la liste)

Menu à 42,00€

Entrée 1

- Terrine de foie gras de canard maison et son chutney de figues
- Déclinaison de saumon (fumé, rillette, tartare)
- Cassolette de ris de veau aux senteurs des bois

Entrée 2

- Timbale d'escargots et champignons à la crème d'ail
- Coquille st-jacques et gambas à la bretonne

Plat

- Sauté de chapon sauce au champagne
- Pavé de veau aux morilles
- Sauté de cerf aux girolles
- Filet d'empereur, spaghettis de courgette et pointes d'asperges

Possibilité d'ajouter du fromage avec un supplément sur le menu de 3,00€

Dessert (au choix dans la liste)