

•• CARTE DE NOËL ••

Entrées

Foie Gras mi cuit maison	130 €/kg
Portionné à la demande, conditionné sous vide	
Saumon fumé maison	94,50 €/kg
Portionné à la demande, conditionné sous vide	
Terrine de saumon aux crevettes (80 - 100 gr)	4.90 €
Avec sa mayonnaise citronnée	
Plateau de duo de saumon	6.90 €
Cassolette d'escargots au Chablis	7.30 €
Cassolette de Saint-Jacques, jambon fumé et crème de parmesan	7.30 €

Plats

Viandes

Fondant de poulet jaune au foie gras	12.90 €
Pavé de pouarde aux écrevisses	13.40 €
Ballotine de chapon miel et pain d'épices	13.80 €
Pavé de veau aux girolles et Porto	13.90 €

Poissons

Gratin de fruits de mer	12.80 €
Paupiette de saumon aux Saint-Jacques	12.90 €
Mousse de brochet sauce beurre blanc et échalottes	12.50 €
Filet de dorade royale aux noisettes	12.90 €

Garnitures

Gratin dauphinois maison	3.40 €
Poêlée de pommes de terre grenaille	3.20 €
Gratin de cardons	4.90 €
Flan de courgettes au chorizo	3.40 €
Fondant de carottes à la vanille	3.00 €
Poêlée de légumes d'hiver	3.10 €

Côté desserts

Entremet Névé	4.20 €
Bûche Royal Chocolat	4.60 €

Les prix sont indiqués à la part sauf pour le saumon et le foie-gras

VOS COMMANDES DE DÉLICES SALÉS DE NOËL

Commandes
à passer avant le
16 décembre 2025

Foie Gras mi cuit maison 130 €/kg
Portionné à la demande - Conditionné sous vide

Saumon de Norvège Bömlö fumé maison 94.50 €/kg
Portionné à la demande - Conditionné sous vide

Magret de canard du sud ouest fumé maison .. 29.50 € pièce
Vendu à la pièce - Conditionné sous vide