

PLATS A EMPORTER

Entrée (tarif par personne) :

- | | |
|--|---------|
| - Timbale d'escargots et champignon à la crème d'ail, | 11.50 € |
| - Terrine de foie gras de canard maison | 18.00 € |
| - Salade landaise (gésier, magret fumé et jambon pays) | 9.50 € |
| - Saumon fumé maison | 11.00 € |
| - Millefeuille au saumon fumé et mascarpone | 9.50 € |
| - Timbale de ris de veau aux senteurs des bois | 14.00 € |
| - Bouchée de ris de veau et sa réduction au porto | 10.00 € |
| - Verrine de saumon fumé et mousse au deux asperges | 10.00 € |

Portion pour une entrée :

- | | |
|--|---------|
| - Cassolette de moules au curry | 8.50 € |
| - Coquille st-jacques, homard à la bretonnes | 12.50 € |
| - Cocotte de gambas et écrevisses | 11.50 € |
| - Cocotte de st-jacques à la bretonne | 12.00 € |

Portion pour un plat : tarif par personne

- | | |
|--|---------|
| - Marmiton de saumon et églefin sauce blanche | 15.50 € |
| - Jambonnette de caille farcie sauce ratafia | 17.00 € |
| - Pavé de veau aux morilles | 18.50 € |
| - Ballotin de chapon aux marrons | 16.50 € |
| - Médaille de filet mignon de porc et abricots confits | 15.00 € |
| - Crumble de cabillaud et son étuvée de poireaux | 15.00 € |
| - Sauté de canard sauce poivre vert | 16.00 € |
| - Souris d'agneau et son jus au thym, | 17.50 € |
| - Sauté de poularde sauce champagne | 19.00 € |
| - Estouffade de sanglier et sa réduction au miel, | 16.00 € |
| - Emincé de filet de chapon au ratafia de champagne | 18.00 € |
| - Sauté de biche aux girolles | 18.00 € |

Dessert au choix (dans la liste dernière page) 6 € par personne

Assortiments de petits fours chaud 5 par personnes 4.00 € par personne

Menu enfant 10.00 E

Terrine de campagne
Ou saumon fumé

**

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

Dessert dans la liste

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