

# PLATS A EMPORTER

## Pensez à réserver dès aujourd'hui

### A L' APERITIF

Mini quiche apéritive, verrine, toasts, la pièce 0,85€

Caviar d' Aquitaine Sturia Vintage, boîte de 15, 30 et 50 grammes (prix sur demande)

### EN ENTREE

Foie gras de canard confit entier, le lobe entier (pour 5 à 7 personnes) 69€

le demi lobe ( pour environ 3 personnes) 35€

**(prix sous réserve d' une hausse importante de nos fournisseurs en raison des problèmes de productions de cette année)**

Tourteau décortiqué par nos soins, tartare de saumon label rouge, légumes crus et cuits, guacamole avocat, copeaux de parmesan en superposition 12€

Terrine de ST Jacques de la baie et dés de saumon écossais, sauce cocktail, la tranche 4,5€

### EN PLAT

Ballotine de pintade à la farce fine, purée de carottes, pommes cocotte sauce volaille 13€

Filet de faisan, crème de courges anciennes, pommes duchesse, jus réduit 14€

Suprême de chapon fermier de l' Argoat cuit à basse température, pommes duchesse 20€

Lieu jaune doré en croûte légèrement épicée, pommes de terre écrasées, sauce acidulée 14€

Bar sauvage rôti , pommes de terre écrasées au parfum de truffes , sauce champagne 19€

Saumon label rouge rôti sur sa peau, purée de céleri, pommes cocotte, sauce champagne 13€

(tous ces plats sont servis avec seulement la garniture annoncée, vous pouvez compléter si vous le souhaitez avec celles proposées ci dessous )

### EN GARNITURE

Purée de céleri bio ou purée de carottes bio (la portion) 1€

Gratin dauphinois à l' ail doux 1,50€

Flan de carottes 1,50€

D' autres entrées, plats, garnitures seront disponibles à la vente le 24 Décembre dans notre boutique, nous serons présents dès 10 heures pour vous accueillir .

**Un acompte par chèque vous sera demandé à la réservation  
( non encaissé et restitué le 24 Décembre)**

**Nous sommes à votre disposition pour toutes demandes ou commandes particulières.**

**Renseignements et réservations au 02-96-22-39-90.**