

# Plats à emporter fêtes 2019

Prix TTC

- Foie gras de canard (français) mi- cuit, confiture de tomates vertes, 90.00€ le kilo
- Rillettes de canard au foie gras et ketchup à la betterave, 48.00€ le kilo
- Filet de saumon fumé, crème épaisse au raifort, 47.00€ le kilo

## Amuses bouches :

3 pièces : 4.50€, 5 pièces 6.50€, 8 pièces 10.00€,  
à choisir parmi notre sélection:

- Toast brioché au foie gras, (+0.50€)
- Mini burger au foie gras (+1.50€)
- Blinis au saumon fumé, fromage frais et radis,
- Verrine crevette au gingembre et crème de cèpes,
- Toast œuf de caille,
- Toast tapenade et feta,
- Mini bagel paysan (Filet mignon, rigotte de Condrieu)
- Navette cabillaud et mayonnaise à l'ail,
- Toast au beurre de roquefort et jambon cru,

## Menu de fête à emporter (du 24 décembre au 1<sup>er</sup> janvier) :

– 1 entrée + 1 plat (poisson ou viande) 30.00 €

– 1 Entrée + 2 plats (poisson + viande) 35.00 €

Pour les enfants demi-portion, demi-tarif

\*Burger au foie gras, chutney aux poires, laitue, ketchup à la betterave, cheddar, (15 € la portion)

\*Salade de tagliatelles à l'encre de seiche de chez Cornand au homard, tomates confites et basilic, (14 € la portion)

\*\*\*\*\*

\*Cassolette de Saint-Jacques, fruits de mer, safran et petits légumes, (19.50€ la portion)

\*Fricassée de lotte et bisque de homard, flan de courge butternut, (19.50€ la portion)

\*\*\*\*\*

\*Fricassée de chapon fermier aux morilles, flan aux morilles, (19.50€ la portion)

\*Pavé de veau, tranche de foie gras poêlée, jus à la sauge, flan d'épinards et comté, (19.50€ la portion)

Féculent au choix : gratin de pommes de terre ou risotto.

Nous pouvons également préparer pour vous un plateau de fromages affinés, du pain maison ou des glaces maison à emporter, renseignez-vous !

Nous accordons une grande importance à la qualité des produits bruts que nous choisissons et que nous transformons dans notre cuisine.

## Joyeuses fêtes