



Carte à emporter, fêtes de fin d'année 2021



Les classiques

- Foie gras de canard (Français) mi-cuit et compotée de quetsches au romarin, 95,00 € le kilo,
- Filet de saumon fumé, crème épaisse au raifort, 50.00 € le kilo,

Amuse-bouches, 3 pièces : 5 €, 5 pièces : 8 €, 8 pièces : 12 €

(à choisir parmi notre sélection)

- Toast brioché au foie gras,
- Blinis au saumon fumé, fromage frais et radis,
- Verrine crevette, gingembre et crème de cèpes,
- Toast à l'œuf de caille,
- Toast, tapenade, féta et coppa maison,
- Toast beurre de roquefort et magret de canard fumé,
- Toast fromage frais au basilic, tomates confites et pancetta,
- Mini bagel, mignon de porc, confit d'oignons et comté,
- Mini bagel aioli de cabillaud,

Menu de fête à emporter

1 entrée + 1 plat : 32 €

1 entrée + 2 plats (1 poisson, 1 viande) : 37€

Menu enfant demi-portion, demi-tarif

- Foie gras de canard mi cuit, sablé façon pain d'épices, confit d'oignons, gelée de porto blanc, et compotée de quetsches au romarin, (15 € la portion)
- Tartelette feuilletée, salade de homard aux pleurotes, oseille et blanc de poireaux, crème légère à l'oseille et au citron, 15 € (la portion)

- Fricassée de lotte, bisque de homard et petits légumes, (19.50 € la portion)
- Pavé de sandre, jus au vin rouge, lard fumé et écrevisses et fond d'artichauts, (19.50 € la portion)

- Suprême de chapon, crème aux morilles, flan de potimarron aux châtaignes, (19.50 € la portion)
- Pavé de veau, jus aux tomates confites et aux cèpes, flan de cèleri au basilic, (19.50 € la portion)

Féculent au choix : gratin de pommes de terre ou risotto

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



L'EMPORTE CHEF

