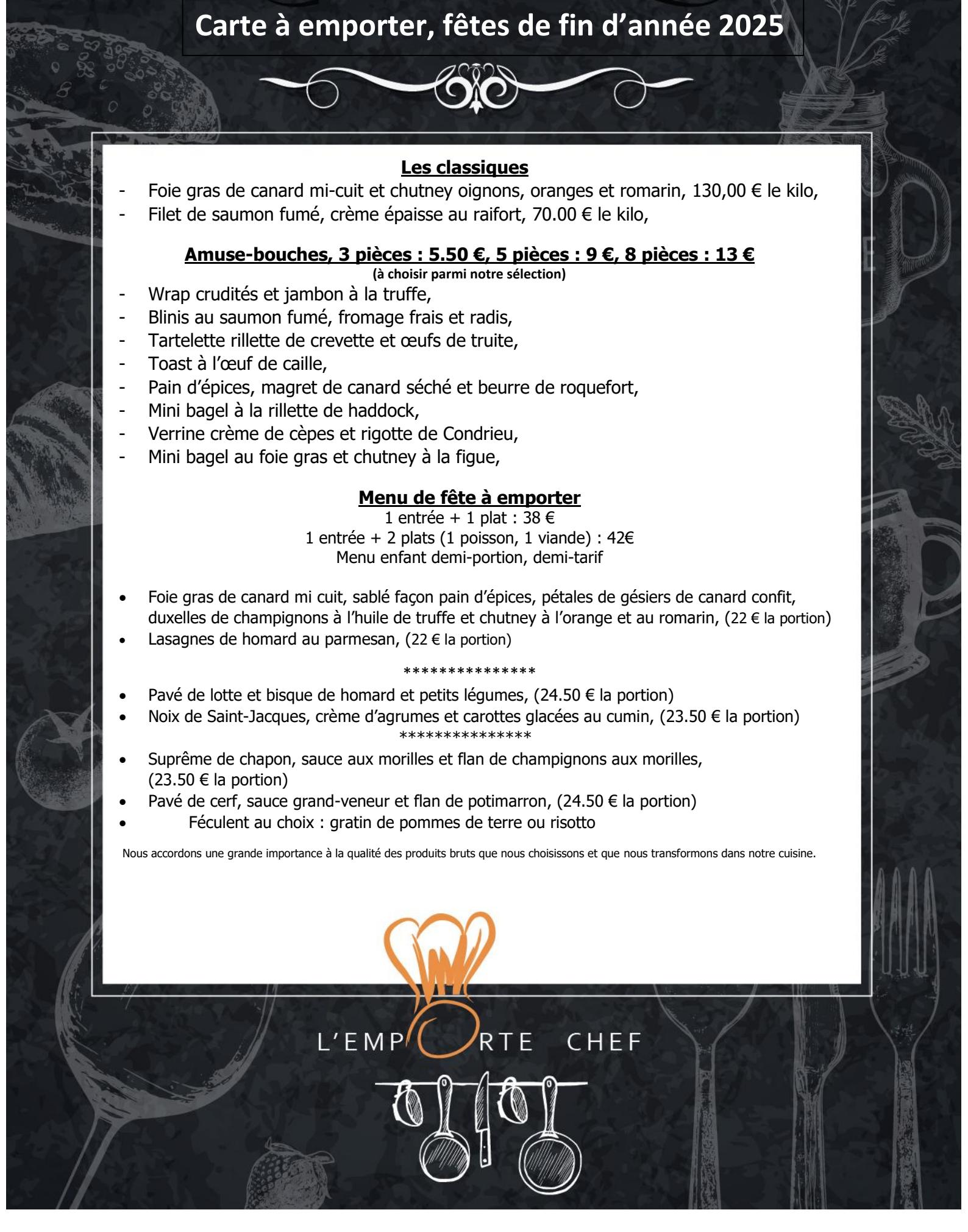




Carte à emporter, fêtes de fin d'année 2025



Les classiques

- Foie gras de canard mi-cuit et chutney oignons, oranges et romarin, 130,00 € le kilo,
- Filet de saumon fumé, crème épaisse au raifort, 70,00 € le kilo,

Amuse-bouches, 3 pièces : 5.50 €, 5 pièces : 9 €, 8 pièces : 13 €

(à choisir parmi notre sélection)

- Wrap crudités et jambon à la truffe,
- Blinis au saumon fumé, fromage frais et radis,
- Tartelette rillette de crevette et œufs de truite,
- Toast à l'œuf de caille,
- Pain d'épices, magret de canard séché et beurre de roquefort,
- Mini bagel à la rillette de haddock,
- Verrine crème de cèpes et rigotte de Condrieu,
- Mini bagel au foie gras et chutney à la figue,

Menu de fête à emporter

1 entrée + 1 plat : 38 €

1 entrée + 2 plats (1 poisson, 1 viande) : 42€

Menu enfant demi-portion, demi-tarif

- Foie gras de canard mi cuit, sablé façon pain d'épices, pétales de gésiers de canard confit, duxelles de champignons à l'huile de truffe et chutney à l'orange et au romarin, (22 € la portion)
- Lasagnes de homard au parmesan, (22 € la portion)

- Pavé de lotte et bisque de homard et petits légumes, (24.50 € la portion)
- Noix de Saint-Jacques, crème d'agrumes et carottes glacées au cumin, (23.50 € la portion)

 - *****

- Suprême de chapon, sauce aux morilles et flan de champignons aux morilles, (23.50 € la portion)
- Pavé de cerf, sauce grand-veneur et flan de potimarron, (24.50 € 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

