



Menu Noel à emporter 26 € (retrait le 23 ou le 24 avant 12h)

**Foie gras de canard confiture d'oignons et petit pain aux figues
Cassolette de noix de st' jacques crème de mangue et oranges**

**Magret de canard (origine France) aux cerises
Pavé de filet de veau (origine France) sauce aux cèpes**

**Omelette norvégienne (minimum 2 pers)
Croquant aux 3 chocolat**

A LA CARTE

- Terrine de foie gras nature ou au figues: 85€ le kg
- Flan de pétoncles crème de crevettes et curry thaï 6€
- Terrine de cerf et sa confiture d'oignons petit pain aux figues 3,50€
 - Plateau de fruits de mer 25€
- 6 huîtres, 6 langoustines , crevettes , bulots , bigorneaux , palourdes,
 - Sandre ou filet de bar crème de chorizo 15€
 - Suprême de volaille sauce aux morilles 14€
 - Magret ou filet de veau 16€
- Omelette norvégienne min 2 pers ou Croquant 3 chocolats 3,50€

Toute commande doit être passée avant le 18 décembre

mail : contact@aupoissondargent.com ou sms 0628729109

Hôtel restaurant au poisson d'argent 0241789612