

A emporter en bloc ou planche
Notre **terrine de foie gras de canard** maison
110 € le Kg

Et notre **saumon fumé** maison à la sciure d'hêtre
55 € le Kg

Spécial Enfant - 10 ans

Emincée de volaille à la crème avec gratin de pomme de terre 6 €

Les commandes seront à passer jusqu'au dimanche 19 décembre pour Noël et jusqu'au mardi 28 décembre pour le 31 (attention quantités limitées)

Récupération des plats le 24 de 14h30 à 16h00

le 25 de 9h30 à 11h00

fermé le dimanche 27.

Pour le 31 (et repas du 1er) récupération plats de 14h00 à 17h00

Le restaurant est fermé le dimanche 26 le 31 au soir le samedi 1 et dimanche 2 janvier.

Menu à 21 € (1 entrée, 1 plat chaud)

prix à la carte

Menu à 27 € (2 entrées, 1 plat chaud)

Ferrine de Foie gras de canard marbré aux figues ou nature
Ou



Duo de saumon : fumé et en gravelax

Ou

Saumon fumé maison

ou

Brioche d'escargots aux champignons

Ou

Mousse de brochet aux écrevisses sauce cardinal
(à servir chaud)

Filet de daurade sauce safranée aux moules

ou

Roti de Chapon fermier farci aux morilles
et sauce morilles

ou

Dos de Cerf sauce grand veneur

ou

Sauté de canard aux cèpes

7€

15€

Et sa garniture de légumes comprise

*(riz aux deux couleurs et poêlée de légumes pour les poissons
Patia de pomme de terre et poêlée de légumes pour les viandes)*

