

Suggestions de plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2015

- *Foie gras de canard mi-cuit aux coteaux du Layon: 90.00 €/kg / 7.50€ la part (80g)
Velouté de potimarron bio de la Grande Jupille ou aux Châtaignes : 4.00€ la part
 - *Saumon frais saumuré par nos soins, crème à l'aneth : 4.50€ la part
Cassiolette d'escargots forestière : 6.00€ la part
 - *Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette à l'huile de truffe et cumbawa : 7.00€ la part
 - *Cassiolette de la mer au safran des Pierres Jaumâtres : 6.50€ la part
-

Chapon farci au foie gras, écrasé de pomme de terres à l'huile de truffe: 12.00€ la part
*Blanquette de ris de veau à l'ancienne et vin d'Arbois et aux morilles: 15.00€ la part

Tarifs disponibles en fonction du cours du marché :

- *Turbot et sa sauce au Champagne
 - *Duo de lotte et homard dans sa nage de lait de coco épicé
-

Croquant aux deux chocolats : 3.00€ la part
Tarte chocolat pistache : 3.00€ la part
Tarte au citron meringuée : 3.00€ la part
Crème brûlée au safran des Pierres Jaumâtres : 3.00€ la part
Bûche de Noël : 3.00€ ttc la part

**Ces suggestions sont proposées à titre indicatif,
pour toute demande spéciale, n'hésitez pas à nous demander.**

Le Chef travaillant exclusivement des produits frais, le prix des plats suivis d'un " * " peut évoluer en fonction du cours du marché.

