



Suggestions de plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2016

Velouté de saison (châtaignes, potimarron..) : 4.00€ la part

Cassolette d'escargots forestière : 6.00€ la part

*Saumon gravalax : 7.00€ la part

Gratin de queues d'écrevisses au safran des Pierres Jaumâtres : 8.00€ la part

*Foie gras de canard mi-cuit aux coteaux du Layon: 95.00 €/kg / 8.00€ la part (80g)

*Filet de Saint Pierre , jus de moule au curcuma : 10.00€ la part

*Turbot et sa sauce Champagne : 12.00€ la part

Suprême de volaille label rouge aux morilles et vin jaune : 12.00€ la part

*Blanquette de ris de veau (*origine France*) aux pommes et aux morilles: 15.00€ la part

*Demi homard ou homard entier : nous consulter pour les tarifs

**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.**

Tous nos plats sont faits maison
Prix nets

