

Carte des fêtes 2019

Valable uniquement pour vos commandes
du 23 & 24 décembre et 31 décembre.
En dehors de ces jours, nous consulter.

Les « finger food » pour l'apéritif

- Froids	PAR 12 PIÈCES ASSORTIES	30,00 €
- Chauds	PAR 12 PIÈCES ASSORTIES	30,00 €

Les classiques

- Foie gras de canard landais « Maison »	PORTION = ± 80 GR.	LES 100 GR.	20,00 €
> Figue de Solliès confite			2,50 €
> Brioche individuelle			1,50 €
- Saumon fumé extra doux de Norvège, fleurette à l'aneth	PORTION = ± 100 GR.	LES 100 GR.	9,00 €
- Homard canadien façon Bellevue	LE 1/2 DE ± 750 GR.		29,00 €

Nos suggestions pour composer votre menu de Noël et Nouvel-An

- **Premières entrées – froides**
 - > Grosses crevettes sauvages confites à basse t°, déclinaison d'avocats et agrumes, huile de crustacés 12,50 €
 - > Délice de foie gras de canard, compotée de pommes, réduction de Porto et crumble au pain d'épices 12,50 €
 - > Méli-mélo d'anguille fumée et saumon d'Ecosse mariné, croquant de céleri rave au raifort, herbes fraîches 12,50 €
- **Entrées**
 - > Noix de Saint-Jacques snackées, poireaux confits et velouté de butternut fumé 17,00 €
 - > Lasagnette de homard et petits légumes parfumés au thym 16,00 €
 - > Noix de ris de veau rôtie aux champignons des bois, fleuron et sauce légèrement parfumée aux zestes de citrons 21,00 €
- **Plats, accompagnements inclus**
 - > Suprême de poularde de Challans cuit à basse t°, foie gras de canard poêlé, légumes racines au miel de thym, gâteau de rave relevé de Pancetta 28,00 €
 - > Canette de Challans – poitrine et haut de cuisse – rôtie aux figues de Solliès, carottes d'antan glacées, chiconnette braisée à l'orange, pomme de terre fondante 31,00 €
 - > Filets de sole soufflés aux morilles, chou kale braisé, rattes du Touquet à la fleur de sel 31,00 €
- **Desserts**
 - > Mousse au chocolat Caraïbe, crémeux passion et crumble aux noisettes du Piémont 5,00 €
 - > Crème brûlée, dentelle à l'orange 5,00 €

Les plats à partager...

- Dinde entièrement désossée et fourrée d'une farce fine aux fruits secs POUR ± 10 PERS., UNIQUEMENT À NOËL	210,00 €
- Poularde des Landes entièrement désossée et fourrée d'une farce fine aux fruits secs POUR 7± PERS., UNIQUEMENT À NOËL	165,00 €
- Selle de chevreuil du Pays rôtie sur l'os, champignons des bois et sauce poivrade POUR 4 CV	128,00 €
• Accompagnements Chiconnette braisée, mousse de céleri rave, pomme « bouchon » aux aïelles	PAR PERS. 8,00 €

Carte des fêtes 2019

Valable uniquement pour vos commandes
du 23 & 24 décembre et 31 décembre.
En dehors de ces jours, nous consulter.

Informations générales

- Des instructions de réchauffe accompagnent chacun de nos plats afin de vous garantir une parfaite dégustation.
- Commandes enregistrées jusqu'aux vendredis 20 et 27 décembre ou selon nos disponibilités.
- Retrait des commandes les 23, 24 et 31 décembre de 10h30 à 16h00.
- Le lundi 23 décembre : uniquement retrait des commandes, le magasin étant non achalandé.
- Possibilité de livraisons à domicile, selon nos disponibilités.

Cartes BANCONTACT/MAESTRO, VISA et MASTERCARD acceptées.

Une heure de parking gratuite au Parking Ecuyer (rue de l'Ecuyer) sur présentation de votre ticket.

Fermeture de nos activités les 25 et 26 décembre, de même que du 1^{er} au 09 janvier 2020 inclus.