

## 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 €
• <b>Accompagnements</b> 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<sup>er</sup> au 09 janvier 2020 inclus.**