

Plats à L'emporter

(Pour toute commande au minimum une semaine à l'avance)

Nos Entrées

- | | |
|---|--------------------------------|
| - Foie gras aux Cranberry et pain d'épices maison | 12€ / les 80g
120€ / le 1kg |
| - Pâté croute de volaille, foie gras et ris de veau | 16€ / la part |
| - Saumon en Gravlax, sauce moutarde au raifort | 12€ / la part |

Nos plats

- | | |
|---|-------------------------------|
| - Gratin de fruits de mer (<i>st. Jacques, crevette, cabillaud</i>),
Aux légumes et wakamé | 18€ / la part (mini. 2parts) |
| - Noix de veau rôtie, étuvée de
légumes printaniers au thym | 20€ / la part (mini. 2parts) |
| - Mousseline de brochet aux écrevisses,
sauce Américaine | 16€ / la part (mini. 2 parts) |

Dessert du Pâtissier « Emilien PATIN »

- | | |
|--|------------------|
| - Gâteau de pâques « chocolat » : biscuit brownies, mousse
légère chocolat au lait, marmelade mangue passion citron vert
glaçage chocolat noir | 6.50 € / la part |
| - Gâteau de pâques « fruit » : sablé croustillant,
mousse légère vanille, marmelade fraises à la menthe,
biscuit moelleux vanille | 6.50 € / la part |