

# Carte de plats à emporter Spécial fêtes 2018 / 2019



<p><b>Menu à 14,10€</b> <del>14,50€</del></p> <p>Filet de merlu Sauce diéppoise ****</p> <p>Poirine de canard sauce guérandaïse Gratin de pommes de terre au truffes de Chine</p>	<p><b>Menu à 16,80€</b> <del>17,60€</del></p> <p>Nage de truite sauce aux agrumes ***</p> <p>Lardé de chapon, sauce foie gras 1/2 tomate provençale, gratin de pommes de terre</p>	<p><b>Menu à 17,90€</b> <del>18,60€</del></p> <p>Carré de veau sauce morilles Gratin de pommes de terre ****</p> <p>Veau de lait sauce morilles gratin salardais Kugloff de champignons</p>
---	--	---

## SOIREES FRUITS DE MER LES 2, 9, 16 ET 23 Février 2019 (midi et soir) 35€

### Les poissons et entrées chaudes

Cassolette de rouget et pétoncles sauce pesto	6,10 €
Escalope de saumon sauce champagne	6,40€
Filet de merlu sauce dieppoise	6,10 €
Nage de truite sauce aux agrumes	6,70 €
Pavé de brochet aux épices	6,40 €
Filet de perche provençale	6,30 €
Pavé de lieu jaune sauce armoricaine	7,10 €
Sandre sauce Saint Jacques	7,10 €
Dos de cabillaud au chorizo	7,10 €
Cassolette de Saint Jacques et lotte beurre whisky	7,90 €
Filet de Bar grillé sauce piment d'espelette	8,50 €

Nos poissons ne sont accompagnés que de julienne de légumes et dressés en cassolette sur demande avec un suppl de 0,30€

### Fruits de mer

16 € /par personne

mayonnaise, vinaigre échalotes inclus

1 pince de tourteau, 50 gr de bigorneaux, 4 langoustines

4 huîtres, 50 gr de crevettes roses,

2 crevettes de dakar, 50gr de crevettes grises

### Possibilité de changer les sauces

### Entrées froides

Saumon en belle vue	5,60 €
<b>Déclinaison de saumon et de st jacques</b>	
Bavaroise de saumon argenteuil	5,70 €
<b>Assiette folle du nouvel an</b>	
(foie gras, poelée d'escargots et Pétoncles au beurre aillé, magret fumé tartiflette et gambas aux agrumes )	8,10 €
<b>Nos foies gras</b>	
Foie gras de canard 80gr (maison)	Selon le cours

Les Foies gras sont toujours servis sur assiettes décorées  
En terrine sans déco (Prix au kilo selon le cours)

### Les viandes

Jambonnette de pintade forestière	6,10 €
Bandrille de canard mariné à l'armagnac	6,60 €
Brochette de magret de canard aux figues	6,60 €
Poirine de canard sauce Guérandaïse	6,50 €
Veau de lait sauce aux girolles	6,50 €
Carré de veau sauce morilles	7,10 €
Roti de chapon farci sauce estragon	6,10 €
Ballotine de dinde aux girolles	6,50 €
Lardé de chapon, sauce foie gras	7,40 €

### Les Gibiers

Pavé de kangourou sauce poivrade	6,40 €
Brochette de caille (5p/pers)sauce armagnac	6,40 €
Sauté de sanglier à l'armagnac	6,10 €
Ballotine de sanglier sauce griottes	7,00 €
Pavé de cerf aux aïrelles	7,10 €

Les accompagnements des viandes sont en supplément

### Carte de légumes

Gratin de pommes de terre aux truffes de Chine	1,90 €
1/2 Tomate provençale	1,30 €
Gratin dauphinois individuel	1,40 €
Dariole de céleri, carotte et amandes	1,40 €
Galette de poireaux	1,40 €
Gratin salardais	1,70 €
Pomme confite et gelée de coings	1,50 €
Feuilleté d'oignons confits	1,90 €
feuilleté aux girolles	1,90 €
kugloff de champignons de paris	1,70 €

Dinde aux marrons (8pers) 54€