

Merci de passer votre commande au 04 70 05 06 17

Livraison possible à votre domicile

Menu de Pâques à 27 € par personne

Petits fours salés: 3/pers.

Terrine de lapin au foie gras et son jambon cru
ou
Verrine de cabillaud et pétoncle aux petits légumes

Filet de bar sauce champagne
ou
Filet d'églefin sauce citronnée

Mijoté d'agneau sauce au thym
accompagné de ses flageolets
ou

Roulade de chapon cuisiné
accompagné de son gratin dauphinois

Fromage

Dessert (à choisir dans la liste)

Dessert individuel : 3.50€

Le Blueberry (vanille et myrtilles), Le Caroline chocolat et poires,
Mélodie aux abricots, Crème brûlée, Tarte aux fraises, Tarte aux framboises,
Nid praliné (mousse mascarpone et fruits rouges), Paris-Brest revisité, Noisetier
aux fruits frais.

Nos entrées (la pièce)

Pamplemousse aux crevettes 5,80€
Foie gras de canard maison avec sa brioche 9,00€
Saumon mariné au citron et sa salade danichef 7,00€
Terrine de lotte et macédoine 5,90€
Saumon fumé sur plat 7,90€
Coquille de saumon 5,80€
Terrine de lapin au foie gras et son jambon cru 6,50€

Nos entrées chaudes (la pièce)

Bouchée à la reine 4,80€
Bouchée au ris de veau 5,80€
Pâté de Pâques au poids
Coquille St Jacques 8,50€
Escargots la douzaine 8,00€
Cassolette de la mer (écrevisses, saumons et petits légumes) 6,00€
Tatin au chèvre 4,50€

Nos poissons chauds (la part)

Filet de bar sauce champagne 8,80€
Filet de cabillaud sauce citronnée 8,00€
Lotte a l'américaine 10,30€
Filet de dorade sauce champagne 8,80€
Paella 8,00€

Nos viandes (la part)

Ris de veau aux morilles 12,50€
Mijoté d'agneau sauce au thym 8,50€
Noix de veau aux girolles 8,80€
Pintade rôtie 6,90€
Roulade de chapon cuisiné 8,00€

Nos Légumes: la part 3,50€

Gratin dauphinois
Pommes dauphines
Flageolets cuisinés
Flan de légumes
Poêlée de légumes
Risotto