

Morilles farcies, sot l'y laisses et queues d'écrevisses en ragoût	20€
Velouté de cèpes à la farine de châtaigne	500g/ 15€
Noix de Saint-Jacques et coquillages en coque gratinés	20€
Terrine de rascasse sauce homardine	14 €

PLATS

Dos de bar grillé, riz vénéré et céphalopodes	18€
Queue de boudroie rôtie à l'armoricaine	15€
Calamar farcis au tourteau, arborio crémeux	18€
Blanquette de Saint-Jacques bretonne, petits légumes et shitakés	20€
Queue de Homard bleu, fideua de petits coquillages et céphalopodes ..	25€
Ris de veau sauce périgueux, mousseline de pommes Agatha	25€
Poitrine et cuisse de colvert, pardailhan, sauce aigret	18€

TERRINE DE FOIE GRAS PRIX AU 100G

Marbré de foie gras, magret séché et gratons	10€
Pressé de foie gras de canard grillé en mosaïque.....	8€
Mi-cuit de foie gras de canard nature	7€
Brioche à la farine de châtaigne et figues séchés (5 à 8 personnes)	5 €

Les plats susceptibles d'être en rupture d'approvisionnement seront modifiés
 Nos plats sont cuisinés pour 1 personne
 Prix nets en euros

Plats à emporter Noël & Nouvel An

ENTREES CHAUDES

Velouté de cèpes à la farine de châtaigne	500g /15€
Noix de Saint-Jacques et coquillages en coque gratinés	20€
Terrine de rascasse sauce homardine	14 €

PLATS

Blanquette de Saint-Jacques bretonne, petits légumes et shitakés	20€
Queue de Homard bleu, fideua de petits coquillages et céphalopodes	25€
Ris de veau sauce périgueux, mousseline de pommes Agatha	25€
Poitrine et cuisse de colvert, pardailhan, sauce aigrelet	18€
Blanc de turbot, sauce champagne	25€
Jambonnette de pintade chaponnée (portion pour 3 personnes) farcis à la truffe, pressé de pommes Agatha et cèpes	22€ par personne

FROMAGES

Coulommier à la truffe noire	30€
------------------------------------	-----

TERRINE DE FOIE GRAS PRIX AU 100G

Marbré de foie gras, magret séché et gratons	10€
Pressé de foie gras de canard grillé en mosaïque	8€
Mi-cuit de foie gras de canard nature	7€
Brioche à la farine de châtaigne et figues séchés (5 à 8 personnes)	5 €

Les plats susceptibles d'être en rupture d'approvisionnement seront modifiés

Nos plats sont cuisinés pour 1 personne

Prix nets en euros

24/25 décembre
31 décembre/1er janvier