

## Plats à emporter

du 18/12 au 3/01

### Assiette apéritive 10€/pers (min 2pers)

- Foie gras- magret fumé- terrine de gibier – rillettes de canard – garniture – Toast
- Saumon Fumé- Saumon gravlax – Dés de saumon mariné et St Jacques marinées – citron vert – gingembre confit
- Escargots beurre ail des ours - Scampi curry rouge  
- Saumon fumé - St Jaques - Foie gras, volaille - Chèvre tomatade ( à réchauffer )

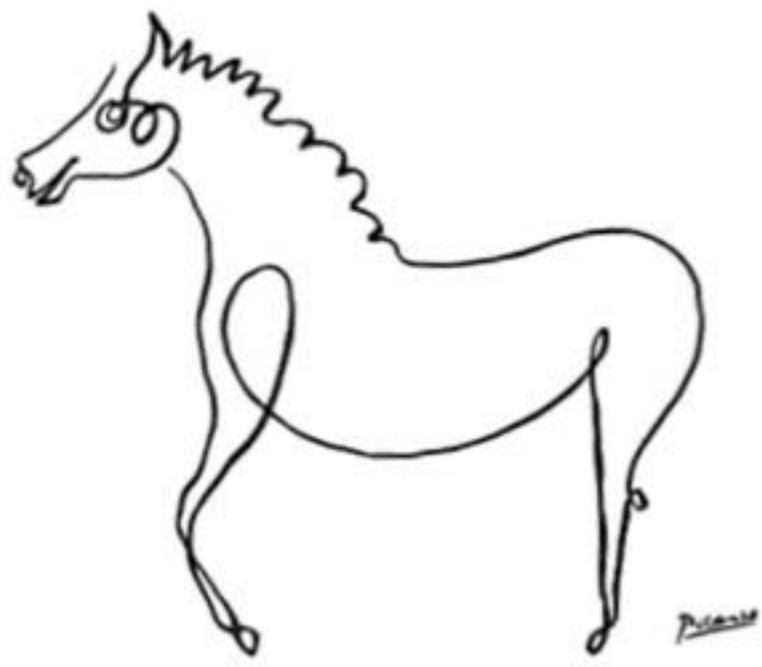
### Plats 14 €

- **Foie gras** au torchon Maison  
Mesclun - Brioche - Compotée
- **Saumon mariné** façon gravlax,  
salade, condiment et pain à toaster
- **Feuilleté aux ris de veau**, tombée de cèpes

-----

Réservation par tél. 0479 21 01 85

\*Commandez de préférence, 24h à l'avance, 48h à l'avance pour le 24/12 et le 31/01  
A emporter tous les jours du 18/12 au 3/01 de 17h à 19h et de 11h à 12h les jours fériés



## Plats à emporter

du 18/12 au 3/01

### Poissons 20€

- **Blanquette de la mer** (filet de sole, saumon, bar, homard), bisque cremée, julienne de légumes et anabelle
- **St Jacques en feuille de brick**, tombée de poireaux embeurrée au Noilly Pratt
- **Dos de cabillaud**, purée et légumes oubliés, coulis de poivrons doux

### Viandes 20€

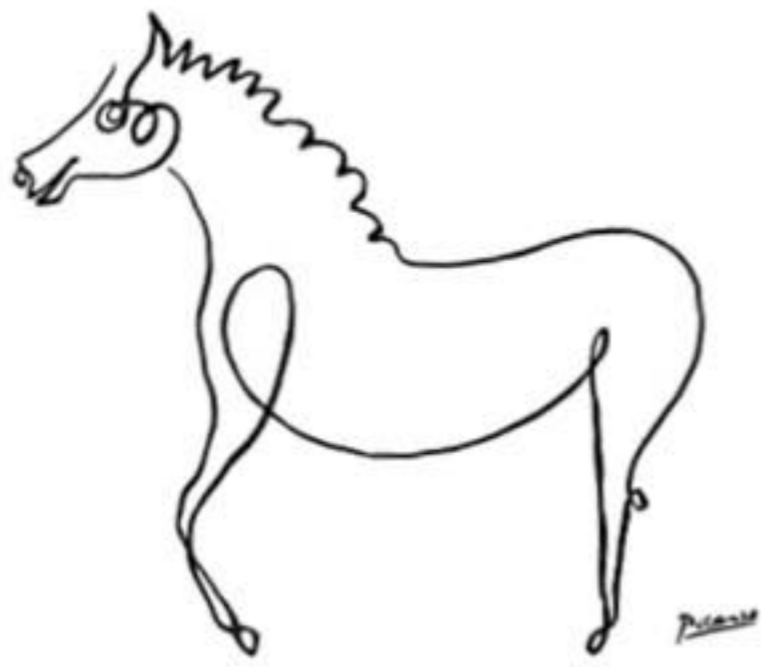
- **Filet de dos de biche**, légumes divers, purée de panais «Grand Veneur»
- **Poitrine de faisan farcie** de sa cuisse, trio de purée, chicon braisé et jus cremé
- **Chapon farci** de ris de veau et marrons, fricassée hivernale, sauce à la riche

### Choucroutes 20€

- Garnie : knack d'Alsace, lard de poitrine, saucisse et lard fumé, saucisson fumé
- Canard : Cuisse de canard confite, gésiers et magret fumé

-----  
Réservation par tél. 0479 21 01 85

\*Commandez de préférence, 24h à l'avance, 48h à l'avance pour le 24/12 et le 31/01  
A emporter tous les jours du 18/12 au 3/01 de 17h à 19h et de 11h à 12h les jours fériés



## Plats à emporter

du 18/12 au 3/01

### Coquillages et crustacés

- 6 Huitres creuses N°3 France et Zéélande  
Pain Beurré et Citron 14€
- Homard ½ en belle vue sur salade , 2 Sauces 22 €
- Homard ½ A la nage de legumes, anabelles 24 €

### Plateau Fruits de mer

2 Pers.min. 45 €/pers

4 Huitres Marrennes – 4 Huitres Zeeland  
4 Plates Belon - 4 Gambas – 4 Crevettes sauvages  
Bol Crevettes grises (Nord) – Bigorneaux – Amandes  
Bulots - 2x 1/2 Homard – 2x 1/2 Tourteaux  
Pain beurré- Citron – Vinaigre échalotte  
Mayonnaise et Cocktail MAISON

-----

Réservation par tél. 0479 21 01 85

\*Commandez de préférence, 24h à l'avance, 48h à l'avance pour le 24/12 et le 31/01  
A emporter tous les jours du 18/12 au 3/01 de 17h à 19h et de 11h à 12h les jours fériés