

Pour Vos fêtes de fin d'année

Notre chef vous propose
À emporter sur réservation

Pour commencer

Notre foie gras aux figues maison
90€ le kg ou 9€ les 100g

Possible en assiette traiteur
(80g de foie gras avec chutney de figues, Gelée au porto et brioche)

15€

Saumon fumé maison label rouge

60€ le kg

Possible en assiette traiteur
(80g de saumon, beurre échiré, Blinis de maïs maison et oignon rouge)

12€

St Jacques gratinées à la bretonne

(st jacques fraîches, crevettes, poisson blanc)

9€ pièce

Magret fumé

21€ le kg

Le plateau traiteur

Filet de bœuf Wellington

Avec sa sauce, ces petits légumes et ses râpées de pommes de terre

24€

Suprême de pintade farcie aux petits légumes et foie gras

Avec sa sauce, ces petits légumes et ses râpées de pommes de terre

26€

Trilogie de poisson St Pierre, Saumon et st Jacques

Avec petits légumes et risotto

26€

En dessert

Portion individuelle

La création du chef

Duo de chocolat blanc et noir sur craquelin au pralin

Bûche de Noël maison

Fruit de la passion et framboise Ou Chocolat

8 €