

- Menu (carte à emporter)
Livraison possible sous conditions

Menu 24,80 €

Sur commande 48h à l'avance

entrée / plat / dessert

Entrées (au choix) :

-Tartare de saumon en quenelle et légumes de saison, roquette et aux agrumes

-Assiette terre mer :

Roquette, magrets fumés, foie gras, raisins, confit d'oignons maison / tartare de saumon frais et fumé et légumes croquants

Plats (au choix) :

Cuisse de canard confit sauce vin rouge, petits légumes de saison

Poêlée de gambas et saint jacques, petits légumes de saison

Caille farcie au foie gras et petits légumes de saison

Blanc de volaille sauce normande et pommes de terre persillées

Desserts (au choix) :

Entremets tout chocolat

Dessert blanc comme neige et caramel beurre salé et pain d'épices

Trou normand des papilles

Gourmandises des papilles (4 pièces sucrées)

Commande minimum 5 personnes / 48h à l'avance

À LA CARTE

Les plats

Blanquette de veau	5,50
Bœuf bourguignon	5,50
Poulet façon basquaise	5,00
*Cuisse confit de canard pommes de terre salardaises	8,00
Lasagnes ricotta, saumon et épinards	4,50
Poivrons farcis quinoa et légumes	5,50
*Caille farcie aux foie gras	9,00
Poêlée de Gambas et saint jacques aux herbes et légumes de saison	10,50
Tartare végétarien à la provençale	5,00