*Bon de commande*

*……X Menu*

*4 services à 55€*

*… X Ballottine de foie gras de canard, raisins et armagnac, confit de fruits du verger, tranche de cramique (Sup 8,00€)*

*Ou*

*….X Bûche de saumon fumé, mousse d’anguille, estragon, vinaigrette aux pépins de courge*

*≈≈≈≈≈≈*

*……X Filet de bar poché, brunoise de légumes d’hiver, sauce homardine*

*≈≈≈≈≈≈*

*.….X Poitrine de canette de barbarie, chicon braisé aux noisettes, paillasson de pomme de terre, sauce brune légèrement poivrée*

*Ou*

*…..X Éventail de filet de biche, poire airelles, céleri rave, crème au whisky (Sup 8,00€)*

*Ou*

*…..X Dos de cabillaud royal, fondue de poireaux, curry doux, safran*

*≈≈≈≈≈≈*

*Dôme chocolat blanc, biscuit pistache, clémentine confite et son coulis*

***Commandes clôturées :***

*Pour les 24 et 25/12 : le mardi 20/12 à 18h*

*Pour le 31/12 et le 01/01 : le mardi 27/12 à 18h*

*À la carte*

*Les entrées :*

*…X ballottine de foie de canard aux raisins et armagnac*

 *par 250g 35€*

*….X Saumon fumé, asperges vertes, crème curry , zestes d’orange 24€*

*….X le ½ homard de notre vivier, salade de légumes, mayonnaise verte (350g le demi) 37,5€*

*.…X Notre bisque de homard 27€ le litre*

*Les plats :*

*…..X Le filet de biche, poire airelles, crème au whisky, mousse de céleri rave 37€*

*….X Escalopes de ris de veau, shiitake, crème à l’armagnac 32€*

*…..X Dos de cabillaud, fondue de poireaux, sauce homardine 35€*

*NOM :………………*

*Tél : ………………*

*Date de l’enlèvement : ………………*

*Heure précise de l’enlèvement : ………………*

*Toutes les 10 minutes*

***Dates et heures d’enlèvement :***

*Pour le 24/12 de 11h à17h le 25/12 de10h à 11h30*

*Pour le 31/12 et le 01/01 enlèvement le 31/12 de 11h à 17h*