

Menu à 26,50€

Amuse Bouche (4 Pièces)

- Entrée -

Saumon Fumé ou Foie Gras ou Douze Escargots

- Poissons -

Brochette de Saint-Jacques et Gambas
ou

Lotte à l'Américaine

- Viandes -

Magret de Canard au Poivre Vert ou

Suprême de Chapon Sauce Camembert

Accompagnement pour le menu :

Deux légumes au choix de la Carte

Fermeture les 25 Décembre et 1er Janvier, les 24 et 31 Décembre fermeture à 18h30

Pour Noël, commandes souhaitées avant le Samedi 20 Décembre.

Pour le Jour de l'An, commandes souhaitées avant le Samedi 27 Décembre. Merci

Les Plats Cuisinés

- Les Viandes -

Jambon Sauce Cidre et Miel

Magret de Canard Sauce Poivre Vert

Suprême de Chapon Sauce Camembert

- Les Poissons -

Dos de Cabillaud Sauce Maraîchère

Lotte à l'Américaine

Brochette de Saint-Jacques et Gambas Sauce chorizo

- Les Accompagnements -

Gratin Dauphinois

Pommes Paillasson

Risotto Crèmeux

Tatin Arlésienne

Clafoutis Courgette Tomate Chèvre

La Part

5,20€

7,50€

6,50€

La Part

6,50€

7,80€

7,80€

La Part

2,00€

1,80€

2,50€

2,50€

2,50€

Volailles Fermières

Dinde - Chapon Landais - Chapon de Pintade Landais - Poulet - Pintade
Poularde Landais - Canette - Magret de Canard - Cuisse de Poulet farcie
Camenbert

Agneau Gigot - Epaule

Boeuf Tournedos - Chateaubriand - Rôti de Boeuf

Porc Filet Mignon Camembert - Rôti Porc Orloff - Rôti Porc aux Pruneaux
Veau Rôti de Veau - Rôti de Veau Orloff - Rôti de Veau piqué de Jambon fumé Emmental

La Tradition du Terroir vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année!

La Carte

Mignardises Apéritives 0,80 €/Pièce

Coquille Macédoine Crabe 3,90 €/Pièce Saumon 3,90 €/Pièce

- Galantines -

Volaille, Pintade Jurançon, Canard à l'orange, Chapon Sauterne, Chevreuil Cèpes, Poularde
Champignons Forestière

- Mérines -

Saint-Jacques Normandes 32,70 €/kg, Doré de Cabillaud Tomate 32,90 €/kg

Dôme Coeur de Homard Champagne 33,90 €/kg, Bûche de Truite jambon Serano 34,90 €/kg

- Foie Gras -

Entier et Nature 120 €/kg, Entier 500g 48,00 €/Pièce, Entier 180g Bocal 22,50 €/Pièce

- Pâté en Croute -

Canard Richelieu 26,80 €/kg, Canard Figue 29,90 €/kg, Sanglier Cèpes 27,60 €/kg,

Chapon Forestier 31,80 €/kg

- Saumon fumé 72,80 €/kg, Dôme de Saumon 6,90 €/Pièce, Millefeuille 3,90 €/Part

- Boudin Blanc Maison Nature 18,90 €/kg, Truffé 23,90 €/kg

- Escargot Pur beurre 6,80 €/la douzaine, Feuilleté Ris de Veau Foie Gras 4,90 €/Pièce

- Ronde de Saint-Jacques petits légumes 4,90 €/Pièce, Coquille Saint-Jacques 6,90 €/Pièce

- Tourte Saint-Jacques Ris de Veau 4,50 €/Pièce

- Bouchée ou Aumonière Ris de Veau 4,90 €/Pièce, Saint-Jacques 4,90 €/Pièce