

Un chef à chez moi



Les prix indiqués s'entendent par personne

Les viandes et poissons sont accompagnés d'une tatin légumes du soleil & d'un gratin dauphinois, marrons cuisinés sur demande

Commandes par téléphone au 06 22 99 27 60 ou 02 41 66 02 74

Entrées



- Cassolette de filet de bar, gambas et St jacques **9,00 €**
- Crustacés et thon frais en folie sur julienne de légumes et crème au pesto (Emietté de crabe, écrevisses et crevettes) **10,00 €**
- Les figues de Noël **9,00 €**
(Petites figues farcies au foie gras, magret de canard fumé tranché et tuile de parmesan)



Poissons

- Dos de loup de mer au safran **13,00 €**
- Pavé de saumon en écaille de St Jacques à l'ail des ours **14,00 €**
- Paëlla royale, 1/2 homard (minimum pour 10 personnes) **18,00 €**



Viandes

- Fricassée d'aiguillettes de chapon à la normande **12,00 €**
- Suprême de pintade farci jus forestier **13,00 €**
- Tournedos de canard au xérès et griottes **13,00 €**
- Cuisson de chevreuil grand veneur **13,00 €**
- Confit de canard aux agrumes **12,00 €**

