

## **PLATS CUISINES A EMPORTER**

**Tarif au 01 JANVIER 2022**

**A COMMANDER UNE SEMAINE AVANT**

### ENTREES

Portion

MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET COMPOTEE DE POMMES CAMELISEES .....	5.00 €
TOURTE CHALOSSAISE DE BŒUF DE CHALOSSE ET FOIE GRAS (4/6 pers).....	20.00 €
BALLOTIN DE SAUMON FUME ET CHAIR DE CRABE .....	7.00 €
VERRINE DE PULPE D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES.....	5.50 €*
AUMONIERE DE ST JACQUES, FRUITS DE MER ET POIREAUX CONFITS .....	7.00 €

### PLATS

PAVE DE CABILLAUD BRAISE, minestrone de légumes au basilic .....	8.50 €
FILET DE MERLU, écrasé de panais à l'huile de noisettes .....	9.00 €
PAVE DE SANDRE, sauce dieppoise aux fruits de mer .....	9.50 €
RISOTTO DE GAMBAS aux champignons et parmesan .....	9.00 €
FRICASSEE DE RIS DE VEAU aux senteurs des sous-bois.....	47.50 €/KG
NOISETTES DE VEAU, crémeux de morilles.....	10.00 €
JAMBONNETTE DE POULET DES LANDES aux trompettes et jambon de campagne .....	8.50 €
MIGNONS DE PORC SNACKES, sauce Argenteuil aux asperges vertes .....	8.50 €
WOK DE CANARD, miel et soja, légumes croquants .....	7.00 €
SUPREME DE PINTADEAU TRUFFE, jus au Calvados .....	8.50 €
AGNEAU DE SEPT HEURES aux citrons confits .....	9.50 €

### LEGUMES

GRATIN DAUPHINOIS (portion de 200 g).....	2.40 €
ECRASE DE POMME DE TERRE AUX CEPES .....	3.50 €*
ENDIVE BRAISEE AU BEURRE CLARIFIE ET SUCRE ROUX.....	2.50 €
TATIN DE LEGUMES A LA PROVENCALE .....	3.50 €

\*consigne de 2.50 € remboursée à la restitution

## PLATS PREPARES A EMPORTER

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Œuf	Mollusque	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Millefeuille de foie gras et compotée de pommes caramélisées		X		X	X	X		X		X		X	X	
Tourte chalossaise de bœuf de Chalosse et foie gras		X			X			X		X		X	X	X
Ballotin de saumon fumé et chair de crabe		X	X					X		X	X	X	X	
Verrine rillettes de saumon, émulsion de févettes et chutney de tomates		X			X	X				X	X	X	X	
Aumônière de st Jacques, fruits de mer et poireaux confits		X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X
Pavé de cabillaud braisé, minestrone de légumes au basilic		X			X	X		X		X	X	X	X	X
Filet de merlu, écrasé de panais à l'huile de noisettes		X		X	X	X				X	X	X	X	X
Pavé de sandre, sauce dieppoise aux fruits de mer		X	X		X	X				X	X	X		X
Risotto de gambas aux champignons et parmesan		X	X		X	X		X	X	X	X	X		
Fricassé de ris de veau aux senteurs des sous-bois		X			X	X		X		X		X		X
Noisettes de veau, crémeux de morilles		X			X	X		X		X		X		X

X : contient l'allergène présent

X : Peut contenir des traces de l'allergène

## PLATS PREPARES A EMPORTER

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Œuf	Mollusque	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Jambonnette de poulet des Landes aux trompettes et jambon de campagne		X		X	X	X		X		X		X	X	X
Mignon de porc snackés, sauce Argenteuil aux asperges vertes		X		X	X	X		X		X		X	X	X
Wok de canard, miel et soja, légumes croquants		X			X			X		X		X	X	X
Suprême de pintadeau truffé, jus au Calvados		X		X	X	X		X		X		X	X	X
Agneau de sept heures aux citrons confits		X		X	X	X		X		X		X	X	X
Gratin dauphinois	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
Ecrasé de pomme de terre aux cèpes		X		X	X	X				X		X	X	
Endive braisée au beurre clarifié et sucre roux		X			X	X				X		X		
Tian de légumes à la provençale		X			X	X		X				X		

X : contient l'allergène présent

X : Peut contenir des traces de l'allergène