

PLATS CUISINES A EMPORTER

Tarif au 01 JANVIER 2024

A COMMANDER UNE SEMAINE AVANT

ENTREES

Portion

MOUSSE DE BETTERAVES, CREMEUX DE CHEVRE	5.50 €*
ECLAIR REVISITE A LA TRUITE FUMEE	7.50 €
BALLOTIN DE SAUMON FUME ET CHAIR DE CRABE	8.00 €
VERRINE DE PULPE D'AVOCAT ET COCKTAIL DE CREVETTES.....	6.50 €*
COQUILLE DE MERLU EN CHAUD FROID	9.50 €
CROUSTILLANT DE RIS DE VEAU FORESTIERE	8.50 €

PLATS

PAVE DE CABILLAUD BRAISE, minestrone de légumes au basilic	9.50 €
FILET DE MERLU à l'espagnole.....	9.50 €
PAVE DE SANDRE, sauce dieppoise aux fruits de mer	9.50 €
FRICASSEE DE CHIPIRONS basquaise	8.50 €
FRICASSEE DE RIS DE VEAU aux senteurs des sous-bois.....	51.50 €/KG
NOISETTES DE VEAU, crémeux de morilles.....	12.00 €
JAMBONNETTE DE POULET DES LANDES aux trompettes et jambon de campagne	9.50 €
MIGNONS DE PORC SNACKES, sauce périgourdine	9.50 €
SUPREME DE PINTADEAU TRUFFE, jus au Calvados	10.00 €
AXOA DE VEAU relevé délicatement au piment d'Espelette/pommes vapeur	11.00 €
PAELLA AUX FRUITS DE MER ET POULET (de juin à octobre).....	10.00 €

LEGUMES

GRATIN DAUPHINOIS (portion de 200 g).....	2.50 €
ECRASE DE POMME DE TERRE AUX CEPES	3.60 €*
POEELE DE LEGUMES GOURMANDS (150 g/pers).....	2.50 €
TATIN DE LEGUMES A LA PROVENCALE	3.50 €

*consigne de 2.50 € remboursée à la restitution

Selon disponibilités de matières premières.

Nous nous réservons le droit d'effectuer des changements tarifaires selon le cours du marché.

PLATS PREPARES A EMPORTER

	Arachide	Céleri	Crustacé	Fruit à coque	Gluten	Lait	Lupin	Œuf	Mollusque	Moutarde	Poisson	Sésame	Soja	Sulfites
Mousse de betteraves, crémeux de chèvre		X		X	X	X		X		X		X	X	
Eclair revisité à la truite fumée		X			X			X		X		X	X	X
Ballotin de saumon fumé et chair de crabe		X	X					X		X	X	X	X	
Verrine de pulpe d'avocat et cocktail de crevettes		X			X	X				X	X	X	X	
Croustillant de ris de veau forestière		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
Fricassée de chipirons à la basquaise		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
Axoa de veau relevé au piment d'Espelette		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	
Poêlée de légumes gourmands		X			X	X				X		X		
Tatin de légumes à la provençale		X			X	X		X				X		

X : contient l'allergène présent

X : Peut contenir des traces de l'allergène