



Carte à emporter Pour Noël et le Jour de l'An

**Pour Noël les commandes doivent être passées
avant le 20 décembre**

**Pour le Jour de l'An les commandes doivent être passées
avant le 27 décembre**

Les commandes seront à retirer
Uniquement le 24 et le 31 Décembre
Le matin de 11 h à 13 h et le soir de 16 h à 18 h

**Pour toute question ou pour commander, veuillez téléphoner au
07 49 37 62 91 ou au 04 66 51 47 63**

Pour L'Apéritif :

➤ Tellines à la persillade	les 100 grs	3,50 €
➤ Rilette de poisson au curry et ses croûtons	les 100 grs	3 €
➤ Chiffonnade de Paletta Ibérique « 5J »	les 80 grs	16 €
➤ Caviar Oscière prestige	les 30 grs	90 €
➤ Caviar Oscière prestige	les 50 grs	140 €
➤ Caviar Oscière prestige	les 100 grs	220 €

Carte :

➤ Foie Gras de canard « IGP du Périgord » Calibre du lobe entre 580g et 680g pièce	les 100 grs	8 €
➤ Saumon fumé à la ficelle d'Ecosse tranché main	le Kg	65 €
<ul style="list-style-type: none">• Plaque de 150 grs pour 2 personnes• Plaque de 300 grs pour 4 personnes• Filet entier d'environ 1 kg pour 6/8 personnes• Filet entier d'environ 2 kg pour 12/15 personnes		
➤ Plateau d'assortiment de Fromages Fermiers et Artisans pour 5/6 personnes	le plateau	40 €
➤ Bouillabaisse	la portion	30 €
<ul style="list-style-type: none">• 7 sortes de filets de poissons désarêtés selon arrivage• 1/2 litre de soupe de poissons• Pommes de terre• Rouille, Fromage râpé, Croûtons		

Composer votre Plateaux de Coquillages :

➤ Oursin de Galice	l'unité	2,5 €
➤ Huitre spéciale Tarbouriech N°3	l'unité	4,7 €
➤ Huitre Bouzigues N°3	les 6 huitres	8 €
➤ Huitre spéciale Gillardeau N°3	les 6 huitres	16 €
➤ Huitre spéciale Ostra Régál N°3	les 6 huitres	16 €
➤ Palourde	les 6 palourdes	4 €
➤ Moule de mer	la douzaine	4 €
➤ Bulot avec son aïoli	la douzaine	6 €
➤ Murex de Méditerranée	la douzaine	9 €
➤ Langoustine Calibre 16/20	l'unité	2 €
➤ Pince de Tourteau Calibre 8/12	l'unité	4,5 €
➤ ½ Tourteau	l'unité	8 €
➤ Homard Bleu de Bretagne poché ou vivant Calibre 400/600g ou 600/800g	les 100 grs	9 €
➤ Crevette. Calibre 20/30	les 9 crevettes	12 €

***Tous nos plateaux seront accompagnés de vinaigre à l'échalote,
Pain de seigle, aïoli, citron et beurre***

Le Menu :

Entrée : **15 €**

- Croustillant de noix de St Jacques, fondue de poireaux
Sauce duxelle
- Foie gras de canard « I.G.P du Périgord » dans son simple appareil
Confiture de fruits secs et sa brioche
- Saumon gravlax à la Fleur de sel et sa mousse aux fines herbes

Plat : **18 €**

- Filet de Barbue sauce Prosecco citronnelle
Et ses légumes sautés
- Filet mignon de veau sauce forestière
Gratin dauphinois, fagots d'haricots verts

Dessert : **6 €**

- Bûche façon forêt noire
- Bûche mandarine pistache

Menu complet avec Entrée + Plat + Dessert : **36 €**

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises