

**Plats à emporter Noël et Nouvel An 2019/2020**

Entrées

\* Saumon fumé maison 16.50€ pp

\* Saumon mariné à l’aneth, sauce raifort 17.50€ pp

\* Huîtres, creuses ou plates prix du jour par pièce

\* Carpaccio de coquilles St. Jacques aux truffes 23.50€ pp

\* Carpaccio de coquilles St. Jacques

aux coulis de tomates et limon 23.50€ pp

\* Soupe de poisson, rouille, croutons 17.50€ pp

\* Foie d’oie gras, brioche, gelée au Sauternes 18.50€ pp

\* Carpaccio de bœuf aux truffes 18.50€ pp

Plats

\* Faisan fine champagne, airelles, compote, croquettes 26.50€ pp

\* Faisan Brabançonne, pommes croquettes 26.50€ pp

\* Turbotin grillé, légumes, sauce vin blanc, purée 38.00€ pp

\* 1/1 homard en Belle Vue 32.00€ pp

\* 1/1 homard à la nage, pommes natures 35.00€ pp

\* 1/1 homard à l’armoricaine, riz 35.00€ pp

(Les homards pèsent ± 600gr)

\* Râble de lièvre à la crème et sa garniture (2 pers.) 56.00€

\* Filet de faon aux airelles, purée de céleri 28.00€ pp

\* Dinde farcie aux truffes, airelles, compote, saucisses

aux truffes (uniquement à Noël, à partir de 6 pers.) 20.50€ pp

\* Pintade farcie aux truffes, airelles, compote,

saucisses aux truffes (uniquement à Noel, 2 pers.) 20.50€ pp

\* Filets de sole aux langoustines, sauce vin blanc, purée 42.00€ pp

Pour toutes commandes et questions, appelez-nous au 050/60.16.17.

Tous les plats doivent être emportés avant 16.00H le réveillon de Noël et le réveillon de Nouvel An. Les commandes doivent être faites trois jours à l’avance au minimum.

Merci de votre compréhension,

L’équipe de cuisine