



Pour votre repas du 31 Décembre 2021

Je vous propose de vous cuisiner

Pour vos apéritifs

- | | |
|------------------------------------|--------|
| ➤ Verrine betterave et saumon | 3,00 € |
| ➤ Verrine mousse basilic et saumon | 3,00 € |
| ➤ Rillettes de saumon les 100 grs | 4,90 € |
| ➤ Tarama maison les 100 grs | 4,00 € |

Nos entrées

- | | |
|--|---------|
| ➤ Terrine aux deux saumons les 100 grs | 5,80 € |
| ➤ Terrine cabillaud et st jacques les 100 grs | 5,80 € |
| ➤ Foie gras de canard fait maison les 60 grs | 7,80 € |
| ➤ Cassolette de st jacques et crevette sauce champagne | 12,00 € |
| ➤ Raviole de langoustine sauce bisque de langoustine | 12,00 € |
- Vous pouvez aussi composer une assiette avec nos poissons fumés !

Nos plats

- | | |
|--|---------|
| ➤ Roulé de limande sole farce pétoncle & saumon, sauce champagne | 19,80 € |
| ➤ nage de st jacques et poisson sauce crème fumé | 19,80 € |
| ➤ cocotte de bœuf braisé au vin et cube de foie gras | 19,80 € |
| ➤ Chapon farci aux morilles | 19,80 € |

Nos accompagnements

- | | |
|--|--------|
| ➤ Gratin aux trois légumes (pomme de terre, panais, carotte) | 4,50 € |
| ➤ riz basmati au herbes et sésame | 3,90 € |
| ➤ Mousseline de 3 légumes | 4,50 € |

À commander au plus tard mardi 28 décembre 2021

Dans la limite de ma production !

