

M

Les plats à emporter

Commande
au : 04 74 26 66 41



NOS ENTREES :

Croustillant de chèvre frais au miel	4.50 €/pers
Terrine de campagne maison au vin rouge et foie de volaille	5.00 €/pers
Médailillon de saumon fumé farci	9.00 €/pers
Foie gras, magret canard fumé, salade	9.00 €/pers
Foie gras en terrine maison	7.00 € les 100g
Saumon fumé maison	4.00 € les 100g
Magret de canard fumé tranché maison	8.00 € les 250g

NOS POISSONS* :

Filet de lieu meunière, compotée d'olives	9.00 € la part
Brochette de rouget barbet, sauce homardine	11.00 € la part

NOS VIANDES* :

Travers de porc grillé, sauce yakitori	8.00 € la part
Cuisses de grenouille à la provençale	10.00 € la part
Pièce du boucher, crème au bleu	11.00 € la part
Sélection du boucher, crème aux morilles	12.50 € la part
Cuisse de canard confite et son jus	12.50 € la part

*Accompagnés de gratin dauphinois et légumes (1€ de réduction sans accompagnement)

Garnitures maison

Plat de gratin minimum 4 personnes	3.00 €/pers
Fricassée de champignons forestière	5.00 €/pers
Légumes poêlés	3.50 €/pers
Assortiment de 2 garnitures au choix	5.00 €/pers

Nos plaques :

Pizza jambon - fromage	20.00 € la plaque (16 personnes)
Quiche lardons	20.00 € la plaque (16 personnes)

Nos fromages blancs fermiers en alvéole

Fromage blanc par quatre	2.00 €
Fromage blanc par six	3.00 €

Nos desserts maison

Croquant chocolat crème brûlée vanille	3.00 €/pers
Tarte praline	3.00 €/pers
Sablé breton, crème caramel et chocolat	3.00 €/pers
Tarte des Demoiselles Tatin	3.00 €/pers
Dessert du moment	3.00 €/pers