

# *Nos plats à emporter*

## **Entrées Froides**

- Foie Gras de Canard maison, Chutney de Mangue 12,00 €
- Saumon Fumé par nos soins 9,00 €
- Terrine Bressane au Foie Gras 9,00 €
- ½ Homard à la Parisienne 18,00 €
- Marinade de Saumon aux Aromates 9,00 €

## **Entrées Chaudes**

- Chaussons d'Escargots à la Crème d'Ail 9,00 €
- Escargots en Coquille au Beurre d'Ail la pièce 0,60 €
- Cassolette de Moules safranées au Chorizo 9,00 €
- Fricassée Forestière de Sot-l'y-Laisse et Escargots 10,00 €
- Boudin Blanc en Croûte Sauce Porto 7,00 €

## **Poissons et Crustacés**

- Escalope de Saumon au Chardonnay 9,00 €
- Pavé de Sandre au Vin Jaune 13,00 €
- Chausson de Saint-Jacques Maraîchère 13,00 €
- Mousseline de Sole et Saint-Jacques au Champagne 13,00 €
- Médailles de Lotte Homardine 15,00 €
- Blanquette de Homard et Saint-Jacques au Vin Jaune 19,00 €
- Chausson aux Ecrevisses et Coulis de Crustacé 10,00 €
- Poêlée de Saint-Jacques et Gambas au Jus d'Ail 15,00 €

## **Viandes** (Tous nos plats sont garnis de légumes)

- Sauté de Cuisse de Chapon au Vin Jaune 11,00 €
- Suprême de Pintade à la Crème de Cèpes 13,00 €
- Filets de Cailles au Jus de Rôti 12,00 €
- Noisettes de Cerf Sauce Poivrade 18,00 €
- Suprême de Poulet aux Ecrevisses 10,00 €
- Ballotine de Poulet de Bresse à la Crème de Morilles 17,00 €
- Poulet Fermier à la Crème et Vin Jaune 10,00 €
- Filet Mignon de Veau Forestière 15,00 €

**Pour vos commandes**

**téléphonez au 03 85 74 21 47**