

Invitation Gourmande

Prix nets, exprimés en euro

Traiteur à emporter sur place

à commander une semaine à l'avance

Verrine de Brandade Poisson à Déguster en apéritif (80g) **3 €**

LES ENTREES FROIDES

Ravioles De Boeuf | Sauce Fois Gras **6 €**

St Jacques Poêlé | Sauce Vadouvan (épices Indiens) **6 €**

Foie Gras de Canard Maison | Marmelade de Mangue **10 €**

LES POISSONS (selon l'arrivage)

Dos de Bar ou Sandre Poêlé | Son Beurre Blanc | Légumes de Saison **12 €**

Médailon de Lotte à la Vapeur | Sauce au Beurre d'Agrumes | Légumes de Saison **18 €**

LES VIANDES

Filet Mignon de Porc Cuit à Basse Température | Sauce au Thé Soba Cha | Légumes de Saison **12 €**

Carré d'Agneau Rôti au Four | Thym & Moutarde à l'Ancienne | Légumes de Saison **18 €**

Assortiment de Fromages | Salade à l'Arabica (3 sélections) **6 €**

LES DOUCEURS SUCREES

Sablé Breton | Poire & Crème Passion **5 €**

Tartelette Caramel | Beurre Salé & Chocolat Noir **5 €**

Cheese | Cake au Citron **5 €**

Spécial Noël 2019

Dome Mousse Au Chocolat Noir | Marmelade d'Orange sur Sablé Breton **6 €**