

Pour les fêtes, carte à emporter

Pour Noël :
Commande jusqu'au 20 décembre inclus
A emporter le 24 décembre jusqu'à midi

Pour Nouvel An :
Commande jusqu'au 29 décembre inclus
A emporter le 31 décembre jusqu'à midi

Nos Entrées

*Foie Gras de Canard maison au Macvin
Chutney de pomme Granny
Et céleri aux épices douces
14.50 €

*Cannelloni de Saumon fumé d'Ecosse
et Ecrevisses,
Crème légère au vinaigre de framboise
12.50 €

*Cocotte briochée aux Morilles
et Escargots de Bourgogne
13.50 €

*Foie Gras de Canard maison au Macvin
Au poids 10€ les 100g*



Nos Poissons

*Dos de Cabillaud au Champagne rosé
Feuilleté de Gambas et Haricots Azuki
à la crème
18.50 €

*Blanquette de Lotte,
Pommes vapeur et leurs vieux légumes
21 €*

Nos Viandes

*Côte de Veau aux Morilles, Tatin d'Endives et
sa frivolité de légumes, Pommes Grenaille
21 €

*Souris de Cerf braisée à la Carmin d'Affligem,
Gratin de Gnocchies
18.50 €

*Estouffade de Sanglier aux Marrons,
Poêlée de Pommes Grenailles forestière
15.50 €*

03.81.49.16.65



Menu de Noël

36 €

*Foie Gras de Canard maison au Macvin
Chutney de pomme Granny
et céleri aux épices douces*

Ou

*Cannelloni de Saumon fumé d'Ecosse
et Ecrevisses,
Crème légère
au vinaigre de framboise*

*Dos de Cabillaud au Champagne rosé
Feuilleté de Gambas
et Haricots Azuki à la crème*

Ou

*Côte de Veau aux Morilles,
Tatin d'Endives
et sa frivolité de légumes,
Pommes Grenaille*

Pavlova exotique



Menu Nouvel An

36 €

*Foie Gras de Canard maison au Macvin
Chutney de pomme Granny
et céleri aux épices douces
ou
Cocotte briochée
aux Morilles et Escargots de Bourgogne*

*Blanquette de Lotte,
Pommes vapeur
et leurs vieux légumes*

Ou

*Souris de Cerf braisée
à la carmin d'Affligem
Gratin de Gnocchies*

*Chocosphère
sur son lit de crème anglaise*