

## PLATS A EMPORTER

	<b>La part</b>
Terrine de canard aux noisettes, salade et lamelles de jambon cru	5.10 €
Terrine de légumes, salade et magret de canard fumé	4.60 €
Aspic de la mer garni, macédoine de légumes et crevettes	5.10 €
Aspic de poulet aux petits légumes, salade et magret de canard fumé	4.30 €
Foie gras de canard maison, salade et magret de canard fumé, brioche	7.50 €
Darne de saumon, macédoine de légumes	4.50 €
Terrine de truite, salade et saumon fumé	5.00 €
Filet de merlu aux crevettes roses	5.00 €
Dos de saumon rôti à l'aneth	4.70 €
Soufflé de saumon à la crème de moules	4.30 €
Aspic de poulet aux petits légumes, salade et magret de canard fumé	4.30 €
Soufflé de saint Jacques aux	5.40 €
Feuilletés saumon, escargots ou jambon cèpes	4.60 €
Cuisse de canard à la graine de moutarde	4.90 €
Noix de joue de porc moutarde à l'ancienne	5.70 €
Cuisse de pintade aux morillons	5.20 €
Fricassée de poulet à la crème	5.10 €
Gigot d'agneau confit et son jus au thym	5.60 €
Sauté de veau aux cèpes	5.10 €
Rôti de veau de lait au Porto	5.20 €
Échine de porc à la fleur de thym	4.20 €
Paleron de veau au Porto	5.10 €
Flans de légumes (carottes, courgettes, champignons) 2 par personnes	2.00 €
Pommes de terre au thym	1.90 €
Gratin dauphinois	2.10 €
Assortiments de trois légumes (gratin + tomate provençale + champignons persillés)	3.30 €
Parfait glacé (rhum vanille, Gd Marnier)	1.90 €
Entremet au fruit	2.50 €
Délice praliné au chocolat blanc et noir	2.50 €
Crème caramel, tarte aux pommes ....	1.20 €
Omelette Norvégienne (vanille, framboise)	2.30 €

**Les commandes devront se faire au plus tard 8 jours avant.**

**Pour les groupes au-dessus de 20 personnes possibilités de faire chauffer et stocker en conteneur isotherme avec un tarif adapté.**

**Tous les plats proposés sont faits maison**

