

Au rendez-vous d'chasse

Restaurant / traiteur

D 438 route de la foret 76500 la londe

Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



## Nos entrées froides à emporter

Tarif du

06.10.2023

<i>Terrine de gibier A la compotée d'oignon</i>	<b>5€80</b>	<i>Terrine de poissons A la crème de cerfeuil</i>	<b>4€20</b>
<i>Melon royale &lt; voir saison &gt; Framboises, jambon pays, muscat</i>	<b>5€10</b>	<i>Salade nordique Mesclun, œuf poché, saumon fumé</i>	<b>6€00</b>
<i>Terrine de ris de veau A la compotée d'oignon</i>	<b>6€60</b>	<i>Assiette Neptune Saumon fumé, flétan, rillettes de truite, gambas</i>	<b>8€00</b>
<i>Carpaccio canard au piment d'Espelette</i>	<b>7€00</b>	<i>Panna cotta de saumon aux éclats de st jacques et brunoise de kivi</i>	<b>8€70</b>
<i>Marbré de foie gras Au chutney de figues</i>	<b>8€90</b>	<i>Salade Noirmont : mesclun, jambon pays, foie gras, filet caille, magret fumé, œuf poché, lardons</i>	<b>9€00</b>
<i>Salade de filet caille et foie gras Aux segments d'orange et pétales de jambon</i>	<b>8€50</b>	<i>Assiette terre/Mer : magret fumé, foie gras, filet de caille, saumon fumé, gambas, terrine de ris veau</i>	<b>11€50</b>
<i>Duo de terrine de ris veau et Eventail de magret de canard fumé</i>	<b>8€80</b>	<i>Salade de langouste au magret fumé et agrumes</i>	<b>14€00</b>
<i>Assiette canardais Marbré de foie, panna cotta de foie, carpaccio de magret fumé</i>	<b>11€50</b>	<i>Vente foie gras au kilo</i>	<b>Au COUR kilogramme</b>
<i>Effeillé de saumon et filet de lotte fumé et tomate séchées</i>	<b>7€80</b>		

Au rendez-vous d'chasse

Restaurant / traiteur

D 438 route de la foret 76500 la londe

Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



## Nos entrées chaudes à emporter

Tarif du

06.10.2023

<i>Escalope de saumon sauce vénitienne</i>	<b>4€90</b>	<i>Soufflé au fromage à la crème de lardons</i>	<b>5€10</b>
<i>Filet d'empereur au confit de citron</i>	<b>7€80</b>	<i>Tatin cauchoise : Filet de caille, boudin noir, magret fumé, pomme fruits</i>	<b>5€80</b>
<i>Filet de dorade aux coquillages frais</i>	<b>6€55</b>	<i>Fricassé d'escargots Aux ravioles de cèpes</i>	<b>7€50</b>
<i>Filet de sandre sauce homardine</i>	<b>7€80</b>	<i>Brochette de filet caille aux confits d'abricot</i>	<b>8€70</b>
<i>Arlésienne de rouget et saumon sauce safran</i>	<b>8€80</b>	<i>Cassolette de ris de veau aux escargots</i>	<b>9€10</b>
<i>Filet de bar à la crème de laitue</i>	<b>8€70</b>	<i>Escalope de foie gras sur feuille de pomme</i>	<b>11€80</b>
<i>Brochette de noix st jacques aux chorizos</i>	<b>9€50</b>	<i>Blanc de st pierre aux éclats de st jacques</i>	<b>10€70</b>
<i>Médailles de lotte à la vanille</i>	<b>8€80</b>		
<i>Poêle de noix st jacques aux ravioles de langoustine</i>	<b>9€00</b>		



Au rendez-vous d'chasse

Restaurant / traiteur

D 438 route de la foret 76500 la londe

Tel 02.35.18.03.39 ou fax 02.35.67.37.85



Tarif du

06.10.2023

## Nos plats chaud à emporter

<i>Cuisse de canard braisé au cidre doux</i>	<b>5€90</b>	<i>Langue de bœuf sauce piquante</i>	<b>5€80</b>
<i>Jambon de porcelet à l'orange</i>	<b>7€90</b>	<i>Confit de joue de porc au cidre doux</i>	<b>6€00</b>
<i>Noix de veau sauce pleurotes</i>	<b>6€10</b>	<i>Suprême de pintade à la crème de noix</i>	<b>7€70</b>
<i>Noix de veau grand-mère</i>	<b>6€70</b>	<i>Fondant de veau à la crème de chaource</i>	<b>8€90</b>
<i>Filet mignon de porc sauce girolles</i>	<b>6€70</b>	<i>Magret de canard rôti aux griottes</i>	<b>8€00</b>
<i>Fondant de bœuf aux escargots</i>	<b>8€50</b>	<i>Souris d'agneau braisé au thym</i>	<b>10€80</b>
<i>T Bône de veau à la crème de girolles</i>	<b>8€70</b>	<i>Pave de biche au jus de médoc</i>	<b>9€30</b>
<i>Filet de bœuf sauce girolles</i>	<b>9€00</b>	<i>Ris de veau à la gué mémé</i>	<b>10€00</b>
<i>Filet de bœuf belle Otero : Sauce porto, font artichaut, foie gras</i>	<b>11€50</b>	<i>Mijoté de ris de veau et noix de st jacques aux girolles</i>	<b>12€00</b>
<i>Filet mignon de velours : Magret canard et filet de bœuf forestier</i>	<b>11€70</b>		

Assortiment trois légumes 4€50 ttc