



Horaires d'ouverture de la boutique: 8h à 14h et 16h à 19h du mardi au vendredi et 8h à 13h le samedi

Mardi arrivage de filet de truite

*- Suprême de chapon forestière
(cèpes, morilles, champignons de Paris)
12,90€/part

*- Lasagnes de la mer
18€/kg

Nous épluchons, nous éminçons, nous émulsionnons, nous taillons, nous blanchissons, nous rôtissons, nous braisons, nous saisissons, nous poêlons, nous écaillons, et nous dressons, le tout à la main!!

ALLERGÈNES : possible présence de traces dans tous les produits de la, totalité de la carte

Céréales, Crustacés, œufs, Poissons, Soja, Lait, Fruits à Coques, Céleri, Moutarde, Graines de Sésames, Sulfites, Lupin, Mollusques, Arachides

Pensez à commander dès maintenant pour les fêtes de fin d'année:

Plaisirs de Fin d'Année 2025

*Coquille de fruits de mer du moment gratinée 6€80

*Bouchée à la Reine aux rôts de veau 7€80

*Bûche aux deux saumons 10€90/100gr

*Assiette terre & mer:

saumon fumé, foie gras maison, magret de canard fumé 12€60

*Salade gourmande de homard et mangue 12€60

*Foie gras maison de canard au sel de Guérande, chutney de figues et pain d'épices 12€60

*Saumon fumé à la ficelle 69€95/kg

*Filet de bar aux juliennes de légumes, coques et palourdes, beurre blanc au Vouvray 15€20

*Médaillon de porc rôti sauce Périgourdine (foie gras, truffes) gratin dauphinois et fagot de haricots verts 13€90

*Cuisse de canard confite aux châtaignes sauce au miel, gratin dauphinois, fagot de haricots verts 13€90