



PLATS A EMPORTER

CARTE Hiver 2019

Pour commencer en entrée,

Foie gras de canard extra & confit de pommes/figues/ fenouil : **8€00**

Le poisson

Cassolette de Saint-Jacques et langoustines flambées à l'armagnac, bisque de langoustines & tombée de légumes : **16€00**

Et les viandes

Filet de bœuf cuit en basse température, mariné aux notes asiatiques : **17€00**

Filet de canard de la **ferme des HAUTES GRANGES** à **Montbert**, cuit à basse température, millefeuille de pomme de terre & sauce paprika fumé : **14€00**

Conseil pratique :

Afin de faciliter la préparation de vos plats chauds (réchauffage), nous vous invitons à rassembler le choix de ces derniers.