

## Carte de Noël 2024

Prise de commande téléphonique jusqu'au Mardi 17/12/2024 pour un retrait

Le Mardi 24/12 en boutique de 11h45 à 13h45 et de 17h00 à 18h30.

Nos produits de Noël seront également disponibles en boutique les 23 et 24 décembre  
*sans réservation, sur stock disponible.*

Prix en euro

### Entrées

- **Terrine St Jacques/Ecrevisses**  
Terrine à base de noix de Saint Jacques/Ecrevisses flambées au whisky dans un appareil tomate à base de brochet  
Tranche de 80g environ 5,90
- **Saumon fumé sur maxi Blinis**  
Saumon fumé Label Rouge sur un grand blinis beurré parsemé d'Aneth 5,90
- **Terrine de Canard Pistachée au Foie gras**  
Terrine à base de viande de canard, de porc, de foie gras – part de 80g environ (2 tranches) 5,90
- **Foie gras maison** Foie gras cuit entier sous vide en basse T°  
Bloc entier de 500g, origine France 64,90

### Plats

- **Suprême de poulet fermier aux Morilles**  
Sauce crémée aux Morilles - Pièce de 200g environ (crue) 13,90
- **Saumon au vin jaune**  
Pavé de saumon label rouge – sauce crémée au vin jaune  
Pièce de 120g environ (crue) 10,90

## Accompagnements

- Champignons persillés à la crème (ramequin 130 ml) 2.10
- Risotto parmesan et mascarpone (présenté en ramequin de 130 ml environ) 2.90
- Gratin Dauphinois (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions) 12.90
- Gratin de Cardons Lyonnais à la moelle (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions) 15.90

## Desserts

### Bûches 6 parts | 16cm

- La Bûche Royale Mousse chocolat noir 55%, Dacquoise amande et feuillantine pralinée. 27.00
- La Bûche Charlotte-Marrons | Cassis  
Mousse marron aux éclats de marrons glacés, parfumée au rhum, crémeux cassis  
Biscuit à la cuillère. 27.00
- La Bûche Framboise-Passion :  
Mousse Framboise, insert crémeux Passion, Dacquoise aux amandes  
aux éclats de framboise. 27.00

*Pour les clients présentant des allergies alimentaires, merci de nous consulter préalablement avant de passer commande.*