



### Mises en bouche pour accompagner votre apéritif

Macaron au foie gras / Thon frais et sésame grillé / Bœuf confit aux oignons et moutarde (chaud )  
 Farci aux champignons des bois truffé ( chaud )      **12€ pour les 4**

### Entrées

**Le Saumon mariné aux Herbes**      Le Potimarron / L'Orange / Chérie  
**Les Champignons des Bois**      Le Canard Fumé / Le Foie Gras / Café Torréfié  
**St Jacques De Dieppe**      Les Choux / Le Lard Grillé / Beurre Fumé  
 \* **½ Homard en préparations**      Les Artichauts / Les Fèves / Saucisson Ibérique / Estragon-Réglisse

### Plats

**La Noisette de Biche en Croute de Noix ( Supplément de 3€ )** ou **La Ballotine de Volaille Farcie**  
 La Tartelette de Butternut / La Feta du Baron / Les Cèpes  
**La Viennoise de Bar**      La Tartelette de Butternut / La Feta du Baron / Les Crevettes Grises

### Dessert

**Ma Coque Gourmande**      Mousse Tonka / Caramel Beurre Salé / Citron confit / Brownies Cacahuètes

### Douceur pour votre café

**Mélo-cake maison ( 1,3€ )**      Crème chocolat blanc / Coque Caramel / Sel de mer  
**Mignardises 5€**      Mélo-cake / Cannelé de Bordeaux / Macaron

**Nos Menus :** - 1 entrée, plat , dessert      **40€**      \* **½ Homard ( supplément de 10€ )**  
 - 2 entrées , plat , dessert      **50€**      \* **½ Homard ( supplément de 10€ )**

Réservation de nos menus : au plus tard le mardi 20 décembre 2022 ( Pour Noël )

**L'enlèvement des plats se fera le samedi 24 décembre entre 14h et 16h**

Réservation de nos menus : au plus tard le mardi 27 décembre 2022 ( Pour Nouvel An )

**L'enlèvement des plats se fera le samedi 31 décembre entre 14h et 16h**