

Menu



lutin :8€50

Canard en gelée

Nuggets pomme noisette

surprise



*Angéline, Teddy ainsi que leur personnel vous souhaite
de bonnes fêtes de fin d'années !!!*



- *Toast chaud : 0€80 pièce*
- *Mini burger : 1€90 pièce*
- *Mini choux truffé : 1€50 pièce*
- *Coque monsieur truffé : 1€30 pièce*
- *Brochette gambas ananas : 1€70 pièce*
- *Duo de saumon et sa crème fouettée : 1€45 pièce*
- *Mini cassolette du chef : 1€45 pièce*
- *mini cassolette de ris de veau : 1€90 pièce*
- *Verrine d'écrevisse au curry : 1€55 pièce*
- *Pain surprise : 35€25 pièce*
- *Pain surprise végétarien : 25€50 pièce*



Nature, truffé, foie gras et pain d'épice
St jacques et petit légumes

This image shows a full page of primary-ruled paper. It features ten sets of horizontal lines. Each set consists of three lines: a solid top line, a dashed middle line, and a dotted bottom line. The lines are evenly spaced across the entire page, providing a guide for letter height and placement for young learners. There are no margins, text, or other markings on the page.

Nos entrées froide :

- *saumon fumé : 53€50 le kg
- *Foie gras nature : 160€ le kg
- *Foie gras figues : 170€ le kg
- *1/2 langouste garnie : 24€50 pièce
- *Assiette périgourdine : 8€90 pièce
- *Assiette de la mer : 7€50 pièce
- *Assiette gourmande : 7€50 pièce
- *Bavarois de gambas : 4€00 pièce
- *Corolle de sole : 5€30 pièce
- *Pâté en croûte : 28€50 le kg



Nos entrées chaude :

- *Escargots : 8€10 la douzaine
- *Feuilleté de St jacques : 8€50 pièce
- *Coquille St jacques : 6€10 pièce
- *Crabe farci : 4€80 pièce
- *Feuilleté de saumon à l'oseille : 3€80 pièce
- *Bouchée au ris de veau : 7€85 pièce
- *Aumônière de boudin blanc : 6€50 pièce
- *Corolle de sole à la dieppoise : 5€30 pièce

Nos poissons :

- *Paupiette de saumon et julienne de légumes : 7€90 la part
- *Sauté de gambas, cabillaud et poireau au curry : 8€20 la part
- *Filet de sole à la dieppoise : 8€50 la part



Nos viandes et volailles :

- *Jambon à l'os sauce chablis : 7€30 la part
- *Sauté de chapon aux épices de Noël : 8€50 la part
- *Suprême de pintade à la normande : 9€90 la part
- *Magret de canard sauce cèpes ou orange : 12€90 la part
- *Pavé de veau sauce aux cèpes : 13€90 la part
- *Pavé de bœuf sauce au poivre : 14€10 la part
- *Ris de veau aux morilles : 14€50 la part



Nos légumes :

- *Pomme duchesse maison : 2€50 les 5 pièces
- *Flan 3 couleurs : 1€90 pièce
- *Risotto aux cèpes et parmesan : 2€30 pièce
- *Buisson de pomme de terre : 2€40 pièce
- *Tatin de butternut : 2€90 pièce
- *Poêlée de champignons et châtaignes : 2€90 la part

Menu étoile :

21€50 par peronne

4 feuilletés apéritifs 2 toasts chaud, 1 mini burger et 1 brochette gambas ananas

Bavarois de gambas

Sauté de chapon aux épices de Noël

Risotto aux cèpes et fagot de haricot

Salade verte et ses fromages

Menu traîneau :

30€50 par personne

1 tranche de ballotine

Corolle de sole à la dieppoise

Magret de canard

Buisson de pomme de terre et flan 3 couleurs

Salade verte et ses fromages

Trophée pour le concours du boudin blanc 2024 !!!



Menu père Noël :

39€90 par personne

Mini cassolette de ris de veau, verrine d'écrevisse,

cassolette du chef et le duo de saumon

Assiette périgourdine

Coquille St Jacques

Filet de bœuf

Poêlée de champignons et pomme duchesse

Salade verte et ses fromages

