

Du Vendredi Soir au Dimanche Midi
Livraison 20 € offerte à partir de 150€

Tous les produits sont gardés au froid comme au chaud dans des caisses
isotherme.

Cela vous permet de ne pas avoir à stocker au frais ni à réchauffer

Les Vins

Blanc et Rosé:

Côte de Bergerac 15€
Pinot gris 18€
Côte d'Auxerre 18€

French défilé 14€

Rouges:

Bordeaux 16€
Chinon Vieilles vignes 16€
Corbières 18€

Champagne et Pétillant:

Champagne gratiot 32€
Vouvray Brut 18€

Tous nos vins ne sont pas sur la
carte n'hésitez pas à nous
demander pour d'autres
références

En Apéritif: 2€/verrine

Verrine de crabe et guacamole

Ceviche de poisson mousse citronnée

Roulé de galette au chèvre frais et saumon

Magret de canard fumé tapenade olive et figue

Tartare de Saint-Jacques aux aromates

Les Entrées:

Saumon Bœmlo fumé par nos soins, crème au algues 8€

Foie gras de canard maison et son chutney 9€

Terrine de poisson, mayonnaise au safran 6.5€

Nougat de chèvre frais aux fruits secs 6€

Plateaux de charcuteries 6.5€

Les Plats

Pulled pork 11€

Blanquette de Saumon 13€

Poitrine de cochon grillée 12€

Souris d'agneau de 7h 18€

Carbonnade à la flamande 12€

Accompagnements au choix: Gratin dauphinois, écrasé de pomme de terre au pesto rouge, grenailles
rôties aux épices...

Sauces: Forestière, poivre, moutarde....

Les Desserts:

Salade de fruits de saison 5€

Panna cotta à la mangue 5€

Fondant chocolat 5€

Entremet Vanille Poire, croustillant praliné 6.5€ (A partir de 8
pers)

Royal au chocolat 6.5€ (A partir de 8 pers)

Tarifs indiqués par personne