

## Plats à emporter + menu de la semaine

*(Pour le bon fonctionnement de mes achats, veuillez à passer votre commande 24h à l'avance, merci de votre compréhension. Le service traiteur est assuré du jeudi au samedi, de 11h à 12h30)*

*Bien sûr je me tiens à votre disposition pour toute autre demande à votre convenance merci de votre confiance !*

***N'hésitez pas à nous commander notre champagne du mois à 20€ la bouteille. Nous avons également notre carte des vins à disposition, -30% du prix par rapport au restaurant.***

### LES ENTREES :

- \* Le foie gras de canard maison et ses toasts : **15€**
- \* Le saumon fumé et ses toasts : **15€**
- \* La terrine de lapin aux noisettes : **9€**

### LES PLATS :

- \* Le magret de canard, sauce au cidre et garniture de légumes : **18€**
- \* Le pavé de cuissot de cerf, sauce grand Veneur, purée de céleri et garniture de légumes : **21€**
- \* Le filet de Sandre poêlé, sauce à l'orange sanguine et risotto : **21€**
- \* Le cœur de ris de veau braisé aux morilles et garniture de légumes : **26€**

### LES DESSERTS :

- \* Le Paris-Brest maison : **6€**
- \* La tarte au citron revisitée « en verrine » : **6€**

## **Semaine 49**

*(ce menu changera toutes les semaines)*

16,50 €

**Pour la formule du jour entrée, plat et dessert**

L'œuf en aspic, taboulé et crevettes

-

Le filet mignon de porc, sauce au chorizo, lentilles et carottes vichy

Ou

La ballotine de poisson à la bisque de homard, céréales gourmandes  
et carottes vichy

-

Le gratin de fruits rouges