

**PROPOSITION PLATS A EMPORTER FETES DE FIN D ANNEE
24 31 ET 1 JANVIER SUR RESERVATION**

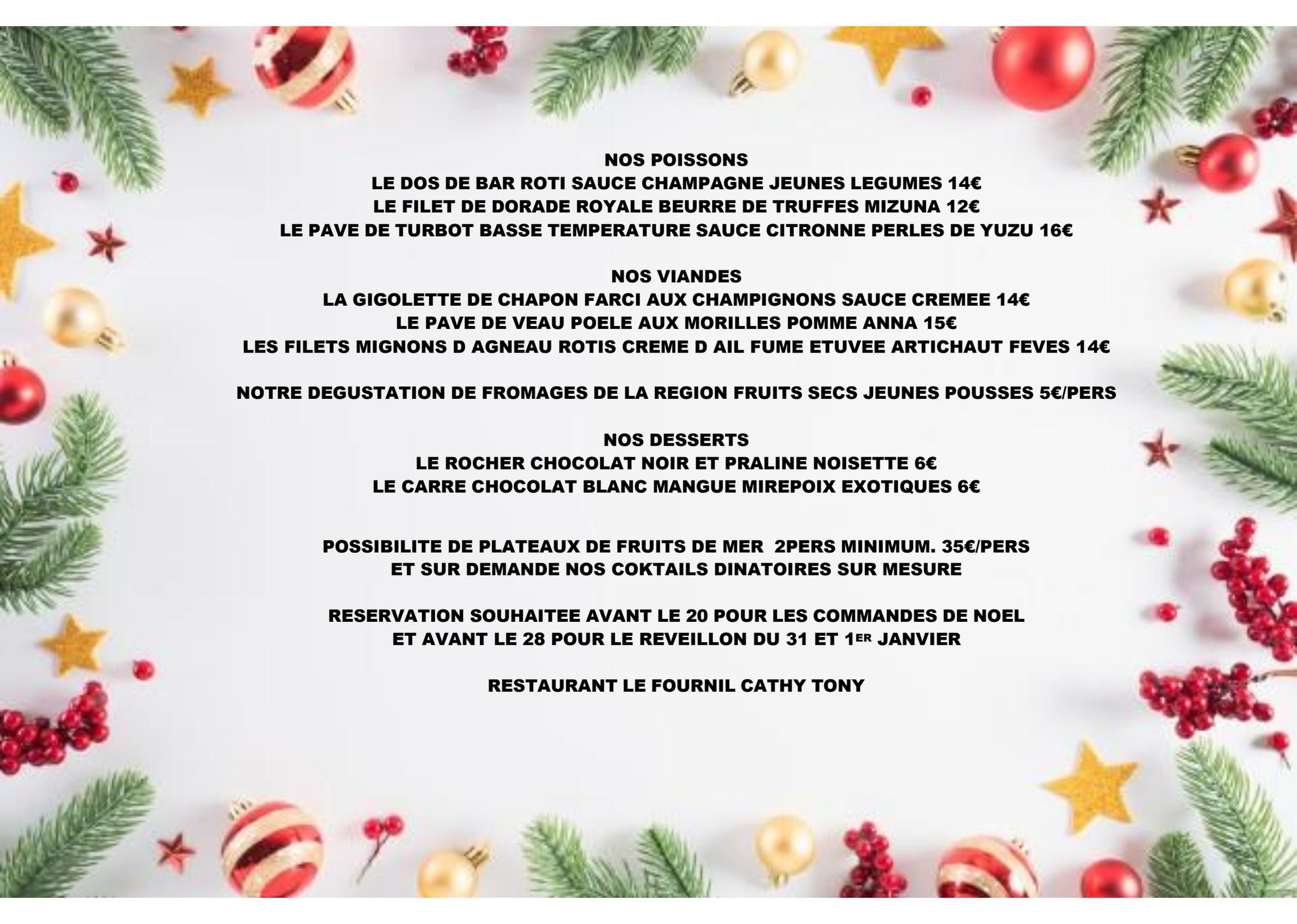
**NOS BOUCHEES APERITIVES FROIDES
LE WRAPS DE SAUMON CRABE MASCARPONE CIBOULETTE 2€
LE PAIN SUEDOIS JAMBON IBERIQUE CAVIAR DE TOMATES 2.50€
LE MINI LUNCH FOIE GRAS CONFIT D OIGNONS 2€**

**BOUCHEES CHAUDES
LE PROFITEROLE D ESCARGOT AIL ET PERSIL 2.50€
L OEUF BROUILLE AUX TRUFFES 3€
PETITS BOUDINS NOIRS COMPOTEE DE POMME 2.50€**

**NOS VERRINES
SAUMON CRABE CREME D ANETH 3€
CHOU FLEUR PERLE DE CAVIAR 3.50€
POTIMARRON CREME DE CEPES 3€**

**NOS ENTREES FROIDES
LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON CONFIT DE FIGUE BRIOCHE 17€ /PERSONNE
L OPERA DE SAUMON SAUMON FUME LE BORVO JEUNES POUSSSES 12€ /PERS
LA SELECTION D HUITRES SELON ARRIVAGE PERLE DE YUZU 10€ LES 6**

**NOS ENTREES CHAUDES
LA TARTE FINE DE SAINT JACQUES REDUCTION DE TOMATES SAUCE CHAMPAGNE 14€/PERS
LES MEDAILLONS DE RIS DE VEAU POELES MELODIE DE CHAMPIGNONS SAUCE VIN JAUNE 16€/PERS**



NOS POISSONS
LE DOS DE BAR ROTI SAUCE CHAMPAGNE JEUNES LEGUMES 14€
LE FILET DE DORADE ROYALE BEURRE DE TRUFFES MIZUNA 12€
LE PAVE DE TURBOT BASSE TEMPERATURE SAUCE CITRONNE PERLES DE YUZU 16€

NOS VIANDES
LA GIGOLETTE DE CHAPON FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUCE CREMEE 14€
LE PAVE DE VEAU POELE AUX MORILLES POMME ANNA 15€
LES FILETS MIGNONS D AGNEAU ROTIS CREME D AIL FUME ETUVEE ARTICHAUT FEVES 14€
NOTRE DEGUSTATION DE FROMAGES DE LA REGION FRUITS SECS JEUNES POUSSES 5€/PERS

NOS DESSERTS
LE ROCHER CHOCOLAT NOIR ET PRALINE NOISETTE 6€
LE CARRE CHOCOLAT BLANC MANGUE MIREPOIX EXOTIQUES 6€

POSSIBILITE DE PLATEAUX DE FRUITS DE MER 2PERS MINIMUM. 35€/PERS
ET SUR DEMANDE NOS COKTAILS DINATOIRES SUR MESURE

RESERVATION SOUHAITEE AVANT LE 20 POUR LES COMMANDES DE NOEL
ET AVANT LE 28 POUR LE REVEILLON DU 31 ET 1^{ER} JANVIER

RESTAURANT LE FOURNIL CATHY TONY

