



# Feuille de Commande

Avant le 19 décembre 2022



## ● Nos escargots de Bourgogne

- X 6 Escargots très gros en coquilles – 10,00€
- X 12 Escargots très gros en coquilles – 18,00€

## Le Foie Gras mi-cuit IGP du Sud Ouest préparé par nos soins

- X Foie gras en terrine de 250g – 50,00€
- X Foie gras en terrine de 500g – 100,00€
- X Foie gras en terrine de 1kg – 200,00€

## Le Saumon d'Ecosse Fumé

- Saumon fumé 1Kg - 90,00€ (1 tranche = +/- 40 grammes)

Nombre de tranches:

## Plateaux de fruits de mer

- X 4 huîtres Marennes d'Oléron n°4, 4 Bulots, 4 Crevettes, 2 gambas -29,00 €
- X 6 huitres Marennes d'Oléron n°3, 2 gambas, 6 bulots, 6 crevettes-39,00€
- X Demi-homard – 49,00€

## Huîtres ouvertes sur plateau avec citron et vinaigre échalotes

- X 6 fines de claires Marennes d'Oléron n°4 – 14,00€
- X 6 fines de claires Marennes d'Oléron n°3 -18,00€
- X 6 spéciales émeraude Marennes d'Oléron n°3 -22,00€
- X 6 spéciales Lambert n°2 (médaille d'or) 29,00€





# Feuille de Commande

- **Menu entrée – plat (poisson OU viande) –dessert –65,00€**

Nombre de menu :

- **Menu entrée – plat (poisson ET viande) –dessert –75,00€**

Nombre de menu :

- **Les entrées – 22,00€**

Foie gras de canard mi-cuit des Landes, condiment cassis noir de Bourgogne

Nombre :

Coquilles Saint-Jacques sautées à l'ail noir, potimarron d'Arc sur Tille

Nombre :

- **Les plats – 32,00€**

Lotte, Turbot, Saumon, Langoustine au Champagne, royale de légumes

Nombre :

Filet mignon de Cerf rôti, jus corsé, polenta aux cèpes

Nombre :

- **Chocolat en déclinaison, yuzu et orange sanguine – 10,00€**

Nombre :



## Règlement obligatoire à la commande

NOM Prénom :

Date de retrait :

Heure de retrait :

Paiement :