

CARTE TRAITEUR POUR LE 24 ET 31 DECEMBRE

Les commandes doivent être passées au plus tard 48 heures
A l'avance et retirées au plus tard à 18h

Foie gras de canard fait maison cuit au torchon et son Chutney aux figues Les 500gr	50€
Les croquants de langoustines fraîches sauce exotique Les 12	28€
La soupière de homard et morilles, en lutté	32€
Carpaccio de Saint-Jacques huile d olive, parmesan, truffe Noire du Périgord	25€
La poularde de Bresse a la crème, et chablis , morilles, crêpes Vonassiennes	25€
Filet de bœuf Wellington, farci au foie gras et cépes jus au Au vinaigre balsamique (peu être réalisé en pièce unique la portion	28€
Pavé de turbot dans sa croute dorée fond d artichaut fondants , sauce au champagne	28€
Vol au vent Bourgeois(quenelles de poularde fermière, ris de veau, écrevisses champignons sot-y-laisse) sauce crémeuse	20€
Choucroute de poissons (saumon lotte , cabillaud ,haddock, crevettes Langoustines) beurre blanc citronné	25€
Saumon fumé par nos soins (saumon Irlandais, label Rouge) crème d'aneth (les 200grs)	15€
Blinis fait maison (les 2)	4€



LE CASTING D'HUITRES 12 huitres de notre sélection	32€
LE PLATEAU CHAT NOIR 12 Huitres(fines de claires et spéciales) 1 tourteau,2 langoustine 8bulots4crevettes royales ,2 amandes,2 palourdes, crevettes grises, bigorneaux	58€
LE PLATEAU ROYAL Le plateau Chat noir + 1 Homard + 3 Langoustines -	90€
LE PLATEAU DE CRUSTACES ½ Homard ½ tourteau 4 langoustines crevettes royales (120grs) Crevettes grises 6 bulots	58€
ASSIETTE DE L'ECAILLER 6 huitres, 4 crevettes royales, 5 bulots, 1 langoustine, 2 amandes, 2 palourdes	25€
LES COQUILLAGES ET CRUSTACES	
Langoustines (450grs) Mayonnaise	38€
Demi-homard Mayonnaise	28€
Tourteau Mayonnaise	19€
Crevettes royales bio de Madagascar (250grs)	28€

LES HUITRES (ouvertes)

6 fines de claires n°3	12€
6 fines de claires n°2	15€
6 spéciales n° 3	14€
6 spéciales n°2	18€
6 speciales Lambert Utah	18€

MENU DU 24/12 ET DU 31/12 79€

<<<<

MISE EN BOUCHE

<<<<

FOIE GRAS DE CANARD SON CHUTNEY AUX FRUITS ROUGES PAIN AUX FRUITS DU MENDIANT

<<<<

SOUPIERE DE HOMARD AUX MORILLES JUS DE CRUSTACES

OU

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES FRANCAISES A L'HUILE D'OLIVE ET TRUFFES FRAICHES

<<<

FILET DE BŒUF WELLINGTON FARCI AU FOIE GRAS ET CEPES JUS GOUTEUX AU BALSAMIQUE

OU

PAVE DE TURBOT EN CROUTE DOREE FONDS D'ARTICHAUT FONDANTS, SAUCE CHAMPAGNE

OU

POULARDE DE BRESSE A LA CREME ET AU CHABLIS, MORILLES, CREPES VONASSIENNE

<<<<

BRIE FERMIER A LA TRUFFE

<<<<

LA BUCHETTE DE NOËL

<<<

MIGNARDISES

<<<<