

## CARTE TRAITEUR POUR LE 24 DECEMBRE



Les commandes doivent être passées au plus tard 48 heures  
 A l'avance et retirées au plus tard à 16h

Foie gras de canard fait maison cuit au torchon et son  
 Chutney aux figues Les 500gr **60€**

Les croquants de langoustines fraîches sauce exotique  
 Les 8 (10-15) **38€**

La soupière de homard et morilles, en lutté **35€**

Carpaccio de Saint-Jacques huile d'olive, parmesan, et caviar **28€**

La poularde de Bresse à la crème et chablis, morilles, fetucini au beurre **25€**

Pavé de turbot en croûte dorée fenouil fondants, sauce champagne **28€**

Vol au vent Bourgeois (quenelles de poularde fermière, ris de  
 veau, écrevisses champignons sot-y-laisse) sauce crémeuse **20€**

Saumon fumé par nos soins (saumon Irlandais, label  
 Rouge) crème d'aneth (les 200grs) **18€**

Blinis fait maison (les 2) **4€**

**LE CASTING D'HUITRES** 12 huitres de notre sélection **32€**

**LE PLATEAU CHAT NOIR** **58€**  
 12 Huitres ( fines de claires et spéciales) 1 tourteau, 2 langoustine  
 8 bulots 4 crevettes royales, 2 amandes, 2 palourdes, crevettes grises,  
 bigorneaux

**LE PLATEAU ROYAL** **90€**  
 Le plateau Chat noir + 1 Homard + 3 Langoustines -

**LE PLATEAU DE CRUSTACES** **58€**  
 ½ Homard ½ tourteau 4 langoustines crevettes royales (120grs)  
 Crevettes grises 6 bulots

**ASSIETTE DE L'ÉCAILLER** **25€**  
 6 huitres, 4 crevettes royales, 5 bulots, 1 langoustine, 2 amandes,  
 2 palourdes

### LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Langoustines (450grs) Mayonnaise **38€**

Demi-homard Mayonnaise **28€**

Tourteau Mayonnaise **19€**

Crevettes royales bio de Madagascar (250grs) **32€**

### 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 spéciales Lambert Utah **18€**