

## Petits fours Salés

Accras maison .....	2,30 €/100g
Feuilleté saucisse .....	22 €/kg
Torsades tomates olives champignons.....	1,10 €/pce
Cake foie gras et magret fumé .....	12,90 €/kg
Mini quiche lardon.....	1,20 €/pce
Mini quiche saumon .....	1,30 €/pce
Bouchée escargot.....	1,30 €/pce
Samossas aux légumes.....	1,60 €/pce
Navette de homard .....	2,10 €/pce
Bouchée opéra foie gras.....	2,10 €/pce
2 Feuilletés saucisse, 2 Mini quiches saumon, 2 Navettes de homard, 2 Verrines potimarron et crevette, 2 Cakes foie gras et magret, 2 Samossas	

## Plateaux de fruits de mer / huîtres / crustacés

Le Mouss' ..... 28 €/pers.  
1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, 3 crevettes cuites,  
6 huîtres n°3, 6 bulots, 50 g de bigorneaux,  
50 g de crevettes grises

Le Capitaine ..... 41€/pers.  
1/2 homard cuit, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites,  
6 crevettes cuites, 6 huîtres n°3, 12 bulots,  
50 g de bigorneaux, 50 g de crevettes grises

Marennes – Oléron fine de Claire n° 3

La 1/2 douzaine..... 9 €

La douzaine..... 16 €

1/2 langouste à la parisienne ..... 14 €/pce

Tous nos plateaux sont accompagnés  
d'un 1/2 citron, rince doigts et mayonnaise

## Entrées

Quiches cèpes et échalotes..... 3,90 €/pce

Bouchée de la mer..... 4,50 €/pce

Bouchée Ris de veau truffée ..... 8,50 €/pce

Saumon fumé sauvage Label Rouge ..... 85 €/kg

Saumon farci maison..... 29 €/kg

Escargots de Bourgogne moyen..... 10,50 €/la douzaine

Foie gras de la Limagne à la coupe :

- Nature..... 8,20 €/100 g

- Truffe..... 16,20 €/100 g

## Plats cuisinés

Dodine de pintade aux cèpes.....	19,90 €/kg
Sauté de cuisse et suprême de chapon au jus.....	23,90 €/kg
Volaille au vin jaune et morilles.....	27 €/kg
Blanquette de lotte.....	39,90 €/kg
Melon de chapon.....	29 €/kg
Ris de veau français aux morilles.....	41,90 €/kg
Lotte à l'américaine.....	39,90 €/kg
Chapon Label Rouge, entier découpé accompagné de chataîgnes et son jus.....	69 €/pce (env. 10 per.)
Lièvre à la royale.....	14,50 €/les 100 g
Civet de gibier.....	36,50 €/kg

## Garnitures

Pommes Dauphine.....	14 €/kg
Gratin dauphinois individuel ou au poids.....	13 €/kg
Poêlée de légumes d'hiver.....	16,50 €/kg
Risotto à la truffe.....	22,50 €/kg
Purée de pommes de terre aux truffes.....	29 €/kg

Et d'autres garnitures

## Produits d'exception\*

Truffe noire du Périgord  
(truffe Tuber Melanosporum)..... prix selon le cours  
+ frais de port

A commander avant le jour J

## Fromage

Brie de Meaux AOP truffé maison  
(truffe Tuber Melanosporum)..... 55 €/kg

## Sucrés

Différents gâteaux du jour maison à voir sur place  
Bûches , entremets , forêt noire , tartelettes , ...

## Conditions de vente

Nos plats sont faits maison, donc susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés dans la liste du règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Notre équipe en boutique est à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions. **Afin de vous satisfaire au mieux, merci de bien vouloir valider votre commande 96 h avant le jour d'achat, la validation de la commande implique un acompte de 50% de la somme TTC. Toute modification ou annulation ne sera prise en compte par la maison que si elle intervient minimum 24h à l'avance, avant la date de réception ; si tel n'est pas le cas, le chèque d'acompte sera encaissé.**