



CARTE DES FÊTES

- *Terrine de canard aux noisettes et pistaches, copeaux de foie gras* 7.50€
- *Foie gras de canard maison (~60g) et son chutney de raisins et échalotes* 9.00€
- *Saint Jacques (2) et crevettes (2) poêlées à la crème d'ail sur pois cassé et fenouil au tandoori* 12.00€
- *Foie gras de canard maison au kilo et son chutney de raisins et échalotes* 130€/kg

- *Filet de Maigre poêlé à la dugléré avec sa tarte de légumes et sa fondue de carottes et poireaux* 14.00€
- *Sauté de cerf Français de la forêt de Brocéliande à la grand veneur* 13.00€
- *Fricassée de chapon de Janzé à la forestière* 13.00€
- *Pavé de veau de l'Aveyron au coulis de fois gras* 14.00€
- *Tournedos de filet de bœuf VBF pré grillé avec son beurre persillé* 15.50€

*Accompagnements viandes : gratin de pommes de terre
flan de potimarrons*