

**Pour un repas facile chez vous, voici notre carte de plats à emporter :**

**(Pensez à passer votre commande 48 h à l'avance)**

**LES ENTREES**

**Soupe de foie gras de canard (les 20 cl) 10 €**

Sans crème, une de nos spécialités

**La Bonite (servie froide) 10 €**

Juste saisie soja/sésame, purée de patate douce, jeunes pousses

**Notre foie gras cuit au torchon, préparé par nos soins (les 100 gr) 12 €**

Compotée de fruits

**CAVIAR DE NEUVIC AQUITAINE**

**(A Commander 72h à l'avance ou suivant notre stock)**

- Les 30 grammes 69 Euros
- Les 50 grammes 110 Euros
- Les 100 grammes 210 Euros

\*\*\*\*\*

**LES PLATS CHAUDS**

**Du côté de la Mer :**

**Le Homard 29€**

Nage de homard aux petits légumes, jus de carcasse au cumbawa

**Le Poisson selon les courants 26€**

Suivant les arrivages et les saveurs du moment

**La Saint Jacques 25 €**

Belles Noix de Saint Jacques snackées, saveurs du moment...

**Du côté du Boucher : (portion environ 150 g)**

**La joue de Veau 18€**

Braisées mouelleuses et jus de cuisson au café Arabica

**Le Veau 25 €**

Filet mignon cuit basse température et jus à la sarriette Alpine

**Le Canard 22 €**

Dodine de canard farcie aux champignons présentée en rouelle

**La Poularde « Famille Raymond » 25 €**

Suprême farci aux morilles et sauce crémeuse au vin Jaune

**Féculents au choix :**

- Risotto AQUARELLO (riz Italien réputé) aux zestes de citron vert
- Grosses frites de Polenta à la sarriette Alpine
- Ecrasé de ratte au beurre noisette et au thym

**Pour le dessert, nous vous proposons un assortiment de gourmandises sucrées à 6 €/pers**

**Tous nos plats sont fabriqués dans nos cuisines et servis avec légumes plus un féculent au choix. Le tout sous vide et à réchauffer au bain-Marie.**