

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.