

## 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, peut être dégustée à l'apéritif

**La Bonite (servie froide) 10 €**

Juste saisie marinée soja/sésame, purée de patate douce d'Albertville, jeunes pousses

**Le Foie Gras de Canard 10 € (les 100g)**

Lobe cuit au torchon cuit par nos soins et sa compotée.

**Caviar de Neuvic Aquitaine « SIGNATURE »**  
**(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

« Toute la quintessence du caviar dans un produit raffiné transformé avec la méthode traditionnelle Malossol. CAVIAR FRANÇAIS »

### LES PLATS CHAUDS

#### Du côté de la Mer :

**Le Homard 29 €**

Nage de homard aux petits légumes, jus de carcasse aux agrumes et berce

**Le Poisson suivant les pêches 26 €**

Légumes croquants, sauce aux herbes

**La Saint Jacques 26 €**

Cassolette de Noix, brunoise de légume et sauce crémeuse au Chignin Bergeron

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

### **La Joue de Bœuf 19 €**

Servie dans un bocal en strate de polenta, jus de cuisson aux morilles

### **Le Canard 19 €**

Dodine de canard farcie aux champignons présentée en rouelle

### **La Poularde « Famille Raymond » 19 €**

Suprême farci aux marrons, sauce crémeuse au poivre de Jamaïque

### **La Suggestion du moment de 20 à 29 €**

Nous consulter.

### **Féculents au choix** : (sauf pour le bocal de joue de bœuf)

- Grosses frites de Polenta
- Ecrasé de ratte au beurre noisette et thym
- Risotto ACQUEROLLO au parfum de citron vert

## **Pour le Dessert, nous vous proposons un assortiment de gourmandises sucrées à 6 Euros/Pers**

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

**Très facile à remettre en œuvre**