

## Carte Festive A emporter



### Les entrées : 10€ la part

- Bûche de saumon fumé aux agrumes, crumble citron
- Dôme de foie-gras au cassis et pain d'épice
- Brick d'escargots, crémeux à l'ail doux
- Croûte briochée forestière aux morilles

### Les plats :

- Gigotin de volaille fermière, farce fine aux morilles **16€ la part**
- Cuissot de veau de lait basse température aux cèpes **16€ la part**
- Moelleux de cabillaud – homard et St. Jacques aux petits légumes  
Coulis de crustacés **18€ la part**
- Chausson feuilleté de homard aux légumes étuvés **18€ la part**

### Les fruits de mer :

- Huîtres St VAAST n°2 : 6 huîtres = 16€      12 huîtres = 28€
- Assiette 4 huîtres + 5 crevettes = 15€
- Plateau Mareyeur (4 huîtres + 5 crevettes + bulots) = 18€
- Plateau Matelot (1/2 tourteau + 6 huîtres + 5 crevettes + bulots) = 28€
- Plateau Royal (1/2 homard + 6 huîtres + 5 crevettes + bulots) = 38€

### Le dessert :

- Croustillant chocolat praliné **7€ la part**

