

Notre carte traiteur pour les fêtes de fin d'année.

Merci de passer vos commandes au moins 72 heures à l'avance.

- Le saumon Gravlax à notre façon. **6 € les 100 g.**
- Notre foie gras de canard confit. **30 € les 250 g.**
50 € les 500 g.
90 € le kg.
- Le carpaccio de Saint Jacques, truffes et celeri. **17 € par personne.**

- Le filet de Bœuf pur race en « Wellington » au foie gras et champignons. **22 € par personne.**

- 'La montgolfière' de homard Breton, bique et petits légumes. **24 € par personne.**

Valérie & Sébastien Aliprandi

- La volaille de Bresse contisée à la truffe, sauce Albufera et beurre de rattes pour 4 à 6 personnes.

140 €

-

- Le turbot en croûte de sel, beurre blanc et petits légumes pour 4 à 6 personnes.

120 €

La bûche poire/ chocolat

5 € par personne.

La bûche mangue/passion

5 € par personne.

Assortiment de Macarons maison

1,60 pièce.