

*Sylvie et David sont heureux  
de vous présenter la carte de  
fête 2020*

*Un concentré de saveurs pour régaler vos  
convives, ils feront le succès de vos repas  
de famille ou entre amis commander dès  
à présent*

*Nous vous souhaitons de  
belles et gourmandes  
fêtes de fin d'année tout  
en prenant soin de votre  
santé et celle de vos  
proches.*

*Afin de vous servir dans la qualité et  
les meilleures conditions nous  
enregistrerons les commandes  
jusqu'au vendredi 18 décembre pour le  
24/ 25 Pour Noël et jusqu'au 24  
décembre pour le réveillon de la Saint  
Sylvestre et le 1er janvier*

## Entrées froides (Salade de roquette fourni avec toutes les entrées)

Surprise de saumon fumé guacamole et petits légumes 5,50€

Terrine de foie gras au naturel confie d'oignons 7,00€/50g

Terrine de foie gras aux langoustines chutney de mangue 10,50€/50g

## Entrées chaudes (Salade de roquette fourni avec toutes les entrées)

Coquille Saint-Jacques julienne de gingembre beurre de citron vert 8,50€

Feuilleté d'escargots en persillade fondue de poireaux 7,00€

## Viandes

Giglette de chapon farci aux morilles jus corsé 7,50€/140g

Filet de bœuf en croute réduction de vin rouge 9€/140g

## Poissons

Filet de bar sauce américaine 8,80€/140G

Pavé de saumon crème de basilic 7,50€/140g

## Garnitures

Purée de vitelotte 2,85€/100g

Risotto aux petits légumes 2,75€/100g

Pommes grenailles aux éclats de marrons 2,60€/100g

Poêlée de légumes de saison 2,80€/100g

Pour accompagner vos repas,  
nous vous proposons une sélection de vins  
à la bouteille 75 cl

**Vin moelleux**

Coteaux du Layon AOC Domaine de Ducquerie 9€60

**Vins blancs**

Cheverny AOC Domaine Sauger 10€50

Pachenrenc du vic-bilh sec AOP Château Boucassé 16€50

**Vins rouges**

Menetou salon rouge AOC Domaine Eric Louis 15€30

St Chinian AOP L'excellence de St Laurent 7€50

Lussac St Emilion AOC La croix St Roc 12€