

Carte traiteur 2022

**Le foie gras de canard maison pain d'épices et confiture de clémentines
17€**

**Le saumon fumé maison et ses toasts
16€**

**Les gambas flambées au whisky et concassé de tomates
15€**

**Le quasi de veau à la crème de cèpes
21€**

**Le filet de canette snacké sauce au cidre
19€**

**Le cœur de ris veau braisé aux morilles
28€**

**Le filet de bar rôti à l'huile de basilic, sauce au safran de l'Aube
21€**

**Le blanc de turbot sauce champagne
25€**

Tous nos plats de viande et poisson sont accompagnés de légumes, risotto et écrasé de pommes de terre .

**Votre commande doit être enregistrée 24 heures à l'avance
merci de votre compréhension**

**Notre formule menu du jour entrée /plat/dessert 17€50 est
toujours disponible, pour connaître celui-ci téléphonez au
0325411109 .**