

# Menu à emporter 33€

pour le vendredi 20 novembre,  
le samedi 21 novembre et le dimanche 22 novembre  
Uniquement sur commande

Crème de chou fleur en gelée de crevettes grises, émincé de haddock

ou

Marbré de foie gras de canard, jambon Serrano et jeunes poireaux

---

Chou farci « hommage à Jean Delaveyne »

ou

Pavé de cabillaud aux artichauts, poêlée de champignons

ou

Suprême de volaille fermière farci, orge perlé comme un risotto crémeux

---

Sabayon au chocolat noir, compotée de poire et caramel au beurre salé

ou

Crémeux citron et cassis sur un sablé, petites meringues

Commande uniquement par téléphone au 03 22 89 51 41 jusqu'au vendredi.

Paiement conseillé par carte bancaire à la commande par téléphone.

Enlèvement sur rendez-vous :

- le jeudi de 18H30 à 19H30
- le vendredi de 11H à 12H et de 18H30 à 19H30
- le samedi de 11H à 12H et de 18H30 à 19H30
- le dimanche de 11H à 12H

Nous respectons les mesures sanitaires d'hygiène en vigueur pour votre sécurité.

*Pour accompagner ce menu, nous vous proposons les vins et champagne suivants :*

**Champagne 75cl**

**Théophile élaboré** par la maison Louis Roederer

37 €

*Composé à partir des jeunes vignes de la maison Louis Roederer, la cuvée Théophile est un assemblage de chardonnay et de pinot noir. Le nez est subtil sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bel équilibre.*

**Vins Blancs 75cl**

- **Grand Ardèche**

Louis Latour

2018

21 €

Cépage : Chardonnay -

- **Bourgogne Blanc**

Domaine Emmanuel Felot 2018

17 €

Cépage : Chardonnay

**Vins Rouges 75cl**

- **Château Lyonnat – Lussac St Emilion**

Brigitte et Gérard Milhade 2015

18 €

Cépage : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Nos vins et champagne sont à température de dégustation.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – A consommer avec modération