

## Menu de Noël 37.50 euros

Entrée : Foie gras « préparation maison », pain brioché, confit d'oignons

Ou Feuilleté de thon rouge au piment d'Espelette, piperade de poivrons

Plat : Civet de marcassin, légumes racine, gratin dauphinois à la patate douce

Ou Bonbon du pêcheur, sauce au safran de cochai

(Papillote de st jacques, saumon, cabillaud), moules et scampí

Dessert : Bûche de Noël ou Gâteau au chocolat, crème coco

## Menu de Nouvel An 37.50 euros

Entrée : Ballotine de saumon fumé et écrevisses

Ou Pâté de Lièvre, Chutney tomates et poivrons, pain brioché

Plat : Duo de filet et côtes d'agneau, tombée d'herbes fraîches,

Pommes amandines Et jus corsé au beurre

Ou St Jacques aux chicons (2 recettes), beurre blanc et p. grenailles

Dessert : Buche passion, coulis de fruits rouges et fruits frais

Ou Sablé chocolat/caramel

Commande à emporter	Prix pc	Nombre	Total
Menu de Noël	39.50		
Menu de Nouvel an	39.50		
Huîtres creuses de Normandie	1.80		
Huîtres plates de Zélande 4/0	2.70		
Tranche de Foie gras « préparation maison »,	15.00		
1/2 Homard cuit en belle vue 2 sauces	22.50		
Plateau fruits de mer ÔMagasin	35.00		
Plateau royal	45,00		
Choucroute royale du 1 <sup>er</sup> janvier	17.50		

### ÔMagasin

#### Plats à emporter les 24 et 31 décembre.

- Commandes avant le 21 décembre pour la Noël et avant le 28 décembre pour la nouvelle année.
- Un acompte de 30 % à la commande
- Tous nos plats sont prévus avec accompagnements
- Les plateaux de fruits de mer accompagnés de pain et sauces « maison »
- La choucroute du 1 Janvier aussi à emporter au prix de 17.50 euros.

### Composition du Plateau ÔMagasin

3 huîtres creuses-3 huîtres plates-crevettes grises non décortiquées-bulot-amandes-4 crevettes roses 40./60-1/2 crabe tourteau-2 langoustines, couteaux

### Composition du Plateau royal

Le plateau ÔMagasin + 1/2 homard calibre 600 gr

NOM.....

Téléphone.....

Acompte :.....

Commande prise par.....