



## *Les Plats en livraison*

### Entrées

Assortiment de salades composées (3) 3 €

Assortiment de charcuteries 3.80 €

Salade périgourdine 6.50 €

Ballotin de saumon fumé au mascarpone 5.50 €

Finger de foie gras au pain d'épices façon Tatin 10.50 €

### Poissons

Cassolette de Saint Jaques et crevettes crème layon 11 €

Merlu beurre blanc et ses tagliatelles fraîches aux petits légumes 8 €

Dos de cabillaud beurre d'agrumes et son crumble de légumes et poêlée de saison 9 €

Filet de bar beurre blanc et son crumble de légumes et poêlée de saison 10.50 €

### Viandes

Filet mignon de porc sauce moutarde aux aromates et écrasé de pommes de terre et patate douce 8 €

Confit de joue de porc sauce porto aux pruneaux et semoule composée 8.60 €

Blanquette de veau à l'ancienne riz et légumes 9.20 €

Pavé de veau au vadouvan et gratin de légumes oubliés et poêlée de saison 11.50 €

Cuisse de canard confite et son aligot 9.50 €

Suprême de pintade au pineau des Charentes et ses pommes de terre grenailles et poêlée de saison 10.20 €

Magret de canard au poivre vert gratin Sarladais et brochette de légumes 10.80 €



## *Les Plats en livraison*

### **Plats conviviaux (a partir de 15 personnes)**

Tartiflette savoyarde 9.90 €

Choucroute ( jarret, saucisses, saucisson ail ) 10.20 €

Couscous (poulet, merguez et agneau) 11.80 €

Paëlla (poulet, crevettes, langoustines, fruits mer, chorizo,..) 12 €

Choucroute de la mer ( 3 poissons, gambas et langoustines) 14 €

Cassoulet ( canard, saucisses, poitrine et saucisson) 14 €

### **Fromages**

Plateaux 5 morceaux 4.90 €

Chèvre chaud façon demoiselle de Tatin 3.50 €

Tarte crumble, poire et pont Lévêque 3.50 €

Livraison à partir de 10 €

Au-delà de 10 kms 20 €

Au-delà de 15 Kms 25 €

**Les plats et vaisselles de livraisons sont à ramener propres**