

Holiday Season's Menu

(Take away only)

055/31.38.00

	Starters
/	Jun Cer S

Foie Gras de Canard maison et sa garniture Saumon Fumé Ecossais « Label Rouge » *	15€/100gr 15€
Boudin de Noêl au raisins	2,50€/100gr
Bisque de Homard maison (avec morceaux de homard)	22 €/L
Huîtres Tia Maraa ou Gillardeau (selon Arrivage) *	6 p./18€
1/2 Homard «Bellevue» *	22€
Feuilleté aux Chicons et Saumon Fumé Ecossais	18€/23€
Cassolette de Scampi à la Crème et Poivre Rose	15€
Cajot d'Huîtres Tia Maraa 000	24p./61€

^{*} Dressé sur assiette.

Mains

·	
Noisettes de Biche sauce « Grand Veneur » et ses garnitures d'hiver	30€
Suprême de Pintade aux Chicons et gratin dauphinois	
Ris de veau Meunière « Fine Champagne »	30€
1/2 Homard en pot-au-feu et grenailles	25€
Plateau de Fruits de Mer (1/2 homard, 4 huîtres Tia Maraa, 2 gambas,	
2 langoustines, 1 poignée de bigorneaux et de crevettes grises non épluchées,	
citron, mayonnaise, cocktail, tartines beurrées)	

- Desserts

Panna Cotta à la Noix de Coco et Ananas Rôti	8€
Sabayon Gratiné aux Poires et Amandes	8€
Duo de Mousses au Chocolat	7€
Douceur de Café	7€

Attention: Commandes uniquement au téléphone n° 055313800

Commandes: Noël avant le 18/12, St Sylvestre avant le 27/12

Le 24/12 et le 31/12 de 16h à 18h

Paiement effectué au retrait + caution matériel: 20€ pp (Cash) Retour matériel et remise caution: le 30/12 et le 7/1 entre 12h et 15h

Alexquise vous facilite la vie pendant les fêtes Compléter votre repas, trouver un cadeau de dernière minute (Vin rouge, rosé, blanc, cava, filets à citron, sucres décoratifs...)

Tout est possible chez nous! Renseignez-vous!

