

Plats à emporter pour les fêtes de fin d'année

Entrées :



Carpaccio de noix de Saint-Jacques françaises aux aromates et beurre d'algues.	14 €
Cassolette de queues de langoustines aux morilles et Vin Jaune.	15 €
Ballotin de foie gras nature ou vanille/Macvin, chutney de griottines de Fougerolles.	
	Ballotin de 250g : 25 €
	Ballotin de 500g : 50 €
Cassolette d'escargots « Bonvalot » aux cèpes, Comté, noisettes torréfiées, crème légèrement aillée au Vin Jaune.	12 €

Plats :



Fricassée de volaille de Bresse aux morilles et Vin Jaune, risotto au Comté.	25 €
Filet mignon de veau aux morilles et Vin Jaune, polenta croustillante et légumes du moment.	25 €
Dos de colin à la plancha, risotto quinoa boulgour et crème de langoustine.	13 €
Risotto de queues de langoustines aux morilles et Vin Jaune.	25 €
Médailon de lotte à la plancha, risotto quinoa boulgour aux morilles et Vin Jaune.	25 €

Jours et heures de réception :

- Jeudi 24 décembre 2020 de 14h00 à 16h00.
- Vendredi 25 décembre 2020 de 10h00 à 12h30.
- Jeudi 31 décembre 2020 de 14h00 à 18h00.
- Vendredi 01 janvier 2021 de 10h à 12h30.

Pour passer commande, merci de contacter le Chef, Christophe BASSARD par téléphone au 06 75 22 86 91 ou par e-mail à christophe.maelyss@gmail.com.