

## Nos entrées froides

Cocktail de crevettes et écrevisses	9.00€
Escargots de Bourgogne « maison » (consigne 10 € par caquelon)	10.00€
Garniture de sauce bouchée à la reine le kg	16.00€
Garniture de sauce bouchée fruits de mer le kg	17.00€

## Nos poissons à chauffer

Escalope de saumon à la julienne de légumes	13.00€
Filet de sandre sur choucroute	13.00€
Poêlée de crevettes et St Jacques sur lit de fettuccine	16.00€
Duo de filets de poissons sauce safranée (saumon et sandre)	15.00€

### Pour une bonne organisation

#### Nous vous proposons de chercher vos plats

##### *pour Noël*

vendredi 23 décembre entre 9 heures et 14 heures

samedi 24 décembre entre 9 heures et 12 heures

##### *pour Nouvel An*

vendredi 30 décembre entre 9 heures et 14 heures

samedi 31 décembre entre 9 heures et 12 heures

## Nos viandes à chauffer

Rossbif de cheval	10.50€
Civet de biche aux champignons	10.50€
Quasi de veau sauce aux morilles	14.00€
Filet de biche sauce forestière	15.00€
Cordon bleu de veau pané sauce crème et champignons	16.00€

## Nos garnitures

Spaetzle	1.50€
Risotto aux légumes	1.50€
Baeckeoffe de légumes	1.50€
Galettes de pommes de terre(2x100grs)	3.00€
Crudités (céleri/carottes)	2.00€

### POUR MIEUX VOUS SERVIR

#### NOUS VOUS PRIONS DE PASSER VOS COMMANDES

##### *pour Noël*

jusqu'au samedi 17 décembre

##### *pour Nouvel An*

jusqu'au samedi 24 décembre

#### A COMMANDER UNIQUEMENT PAR TELEPHONE

#### ET SUR PLACE