

LA CARTE DES PLATS À EMPORTER

- Fourni avec le matériel de maintien au chaud.
- Commande pour un minimum de 10 personnes.

LES ENTREES

Filet de bar rôti, vinaigrette tiède aux légumes (portion entrée)10.00€/pers

Filet de cabillaud rôti en croûte de chorizo10.00€/pers

Soupe de poisson et condiments7.00€/pers

LES PLATS

Civet de sanglier9.00€/pers

Civet de chevreuil.....9.00€/pers

Axoa de veau.....9.00€/pers

Paëlla.....13.00€/pers

Filet de bar rôti, vinaigrette tiède aux légumes.....13.00€/pers

Filet de cabillaud rôti en croûte de chorizo.....13.00€/pers

Canette Kriaxera sauce morilles.....15.00€/pers

Cochon de lait mariné et grillé, jus aux herbes.....13.00€/pers

Agneau mariné et grillé, jus aux herbes.....13.00€/pers

LES GARNITURES:

(AU CHOIX)

* *Lasagne de légumes* -

* *Pommes de terre sautées forestières* _

* *Riz paysan*

* *Haricot blanc*

* *Gratin dauphinois*

NOS DESSERTS

- Notre mandarine déclinée (en douceur, sorbet et en salade).....6.00€
- Euskal kopa (fraises, coulis de vin à la fraise, glace au lait de brebis, chantilly pistache).....6.00€
- Nougat glacé et son coulis myrtille.....6.00€
- Sablé breton, crémeux chocolat au lait et Tonka, chantilly au café.....6.00€
- Sablé breton, poire pochée, crémeux vanille, éclat chocolat et caramel beurre salé.....6.00€