

*Fauvette*

# *Menu de la semaine*

Du mardi 23 au 27 février

30€ / pers.

Galantine de volaille & foie gras

-

Truite d'Ondenval aux Cocos de Paimpol, navets & radis blanc

-

Gâteau aux carottes, confiture d'agrumes



# *À la carte*

## *Les entrées*

Galantine de volaille & foie gras 10

Bisque de homard 22 / litre

Escargots de Warnant à l'ail 14

## *Les plats*

Truite d'Ondeval aux Cocos de Paimpol, navets & radis 12

Cassoulet 24 / 2 pers.

Cuisses de canard aux lentilles 16 / 2 pcs.

Stoemp saucisse & gésiers de canard 28 / 2 pers.

Joue de boeuf braisée 22 / 2 pers.

Le coq au vin 22 / 2 pers.

Civet de cerf 24 / 2 pers.

Ris de veau 120 / 4 pers.

( à précommander une semaine à l'avance )

Langue de boeuf 60 / 4 pers.

( à précommander une semaine à l'avance )

## *Le dessert*

Gâteau aux carottes, confiture d'agrumes 8

# *Epicerie*

Oeufs frais BIO 3 / 6 pcs.

Miel artisanal de Bruxelles 11 / 250 gr. ou 22 / 500 gr.

Huile d'olive BIO 9 / 250 ml.

Beurre aux herbes sauvages 4 / 100 gr.

Pain au levain & blés anciens BIO 6

Fromages affinés par Julien Hazard 8 / 100 gr.

Bonite à l'huile d'olive 8 / 110 gr.

Anguille fumée 10 / 100 gr.

Caviar oscietre belge 52 / 30 gr.

Sardines millésimées 2016 9 / 115 gr.

Anchois 9 / 50 gr.

Terrine de canard & clémentine en Weck 13 / 450 gr.

( +4 euros de consigne )

Terrine de faisan en Weck 13 / 450 gr.

( +4 euros de vidange )

Terrine de canard à l'orange en verrine 7 / 180 gr.

Magret de canard séché 9 / 100 gr.

Filet de colvert séché 14 / 100 gr.

Gésiers de canard confits 9 / 180 gr.

Boudin noir de Christian Parra 10 / 330 gr.

Boudin noir de Christian Parra 22 / 800 gr.