

Fauvette

Du 05 au 09 mai



Le menu de la semaine

Du 05 au 09 mai

30 / pers. à emporter

Assiette apéritive (supplément 7/pers.)

Faisselle aux herbes sauvages, asperges & condiment citron

Blanquette de veau limousin de Lothar Vilz

Fromages affinés par Julien Hazard (supplément 8/pers.)

Fraisier à la guariguette

Cette année encore nous fêtons les mamans. On leur commande des bons petits plats et on leur offre des fleurs, mais attention pas n'importe lesquelles ! Les fleurs cultivées par Léo et assemblées par notre fleuriste fétiche LouLou.

Le bouquet est composé de pois de senteur uniquement et est au prix de 30 euros. Disponible dimanche uniquement.

Les entrées

Faisselle aux herbes sauvages, asperges & condiment citron 13

L'oeuf mollet aux morilles & vin jaune 40 / 2 pers.

6 huitres bretonnes au naturel 12

Bisque de homard 22 / litre

Escargots de Warnant à l'ail 28/ 2 pers.

Les plats

Blanquette de veau limousin de Lothar Vilz 25

Poulet fermier aux morilles 40 / 2 pers.

Cassoulet 24 / 2 pers.

Stoemp saucisse & gésiers de canard 28 / 2 pers.

Cuisses de canard aux lentilles 16 / 2 pcs.

Coq au vin 22 / 2 pers.

Mijoté d'épaule d'agneau 34 / 2 pers.

Cassoulet de homard breton 70 / 2 pers.

Ris de veau 60 / 2 pers. (à précommander une semaine à l'avance)

Langue de boeuf 60 / 4 pers. (à précommander une semaine à l'avance)

Purée au beurre Bordier 4 Légumes pritaniers 4

Le dessert

Fraisier à la guariguette 10

L'épicerie

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 gris au levain & blés anciens BIO 6

Fromages affinés par Julien Hazard 8 / 100 gr.

La Perle des Dieux, sardines millésimées 2017-2018 7 / 115 gr.

Bonite à l'huile d'olive 8 / 110 gr.

Anchois 9 / 50 gr.

Caviar oscietre belge 52 / 30 gr.

Petit salé aux lentilles 18 / 2 pers.

(+5 euros de consigne Weck)

Terrine maison de faisan en Weck 13 / 450 gr.

(+4 euros de vidange)

Terrine de canard au kumquat 9/250 gr.

(+3 euros de consigne Weck)

Terrine de canard au foie gras, pomme & raisins 9/250 gr.

(+3 euros de consigne Weck)

Magret de canard séché 9 / 100 gr.

Filet séché de colvert 14 / 100 gr.

Filet mignon séché de cochon 8 / 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.