



La Carte des Fêtes

A commander avant le 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour le réveillon.

Plateau de 12 huitres de Normandie 18E

Foie gras entier (500g) 40E

1/2 foie gras 25E

Saumon fumé par nos soins 5E50 les 100g

Entrées

Foie gras de canard (2 tranches), chutney de figues 12E

Nem de saumon fumé, mousse de St-Jacques et crème aux
fines herbes 12E

Poissons

1/2 Homard thermidor 20E

Poêlée de St-Jacques et gambas, crème de butternut au
chorizo 17E

Viandes

Pavé de faon sauce grand-veneur 16E

Chapon farcie sauce vin jaune 14E

Tournedos de boeuf, sauce aux morilles 20E

Riz de veau, sauce aux morilles 20E

Dessert à commander auprès de votre boulanger



Menus de Fêtes

40euros



Menu de Noël

A commander avant le 21 décembre

Nem de saumon fumé, mousse de St-Jacques

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figues

1/2 Homard Thermidor

Chapon farcie sauce au vin jaune,
garniture grand-mère et purée de céleri

Menu du réveillon

A commander avant le 28 décembre

Croustade financière aux riz de veau

Ou

Foie gras de canard maison, chutney de figues

Poêlée de St-Jacques et gambas, crème de
butternut au chorizo

Chapon farcie sauce au vin jaune

Ou

Pavé de faon sauce grand veneur

Garniture grand-mère et purée de céleri

Dessert à commander auprès de votre boulanger

Le Commerce

03 25 29 86 36 - 06 81 18 65 65

lecommerce10@orange.fr