

Au Petit Château

*Notre service traiteur à emporter
pendant les fêtes !*

LES ENTREES

6 huîtres creuses de Zeeland numéro 3, pain au citron	15,00 €
6 huîtres creuses Umami numéro 3, pain au citron	25,00 €
Foie gras de canard, dattes de Medjoul, gelée balsamique, brioche	18,00 €
La boîte de 6 macarons de foie gras	24,00 €
Salade de homard, avocats, chips de crevettes, vinaigrette à la ciboulette	34,00 €
½ homard en belle-vue 250 g (prix indicatif, dépendra du prix du marché)	45,00 €
Homard entier en belle-vue 500 g (prix indicatif, dépendra du prix du marché)	85,00 €
Assiette de la mer : Saint-Jacques, saumon fumé, gravlax, crevettes grises, scampis	20,00 €
Cuisses de grenouilles, beurre d'ail doux	19,00 €
Feuilleté de ris de veau aux morilles et vin jaune	25,00 €
Carbonara de homard, tagliatelles, crème au parmesan et tomates confites	30,00 €
Noix de Saint-Jacques au beurre de truffes, confit de poireaux	32,00 €
Le fameux caviar Royal Héritage « Oscietre » Premium Black Label	
30,00 €/les 10 g — 80,00 €/les 30 g — 120,00 €/les 50 g	

LES PLATS CONSISTANTS

Filet de barbie aux écrevisses, poêlée d'épinards, sauce homardine, purée maison	30,00 €
Carbonara de homard, crème de parmesan, tomates confites	40,00 €
Homard à l'armoricaine, risotto crémeux	40,00 €
Suprême de chapon fermier, crème de butternut, morilles, vin jaune	27,00 €
Filet de bœuf, sauce périgourdine, légumes de saison, gratin dauphinois	34,00 €
Noix de ris de veau aux morilles, vin jaune, mousseline de pomme de terre	38,00 €

DOUCEURS DE FÊTES

Finger chocolat, craquant aux noisettes, gelée amaretto, beurre de cacahuètes	6,50 €
Véritable tarte des sœurs Tatin et sa glace à la vanille de Tahiti	6,50 €
Baba au sirop d'agrumes	6,50 €

Supplément pour le rhum : 3,50 €

AUTRES SUGGESTIONS

Foie gras de canard maison	13,50 €/100 g
Bloc de foie gras de canard maison	34,00 €/250 g
Le demi-litre de bisque de homard	13,50 €
Le litre de bisque de homard	25,00 €

RÉSERVATIONS AU 056/33 22 07

DATE LIMITE DE COMMANDE :

LE 21 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 28 POUR NOUVEL AN

