

LES SAVEURS NATURELLES

CARTE DES FETES 2020(NOEL ET NOUVELAN)

Nous travaillons des produits bio, bio locaux, sauvages ou label rouge dans le cas du saumon car nous n'avons plus la possibilité de nous fournir en aquaculture bio .

ENTREE FROIDE :

*SAUMON FUME maison (label rouge) 65,00 € le kg

NOS ENTREES CHAUDES :

*TOURTE LORRAINE (porc bio LABEL TERRE, farine bio de Lorraine, minimum 4 personnes) : 3,60 € la part

*CASSOLETTE D'ESCARGOTS AUX CEPES, fondue de légumes, sauce au beurre aillé et persillé 8,50 €

NOS PLATS CHAUDS :

*TRILOGIE (suprême de poulet bio Label Terre basse température au foie gras, médaillon de poulet bio Label Terre à la duxelle de champignons des bois, tournedos de filet de bœuf bio), gratin de légumes et étuvée de légumes 15,00 €

*PORTEFEUILLE DE SAUMON (label rouge) à la fondue de légumes, sauce Aurore, gratin de légumes et étuvée de légumes 12,50 €

NOS DESSERTS : à base d'ingrédients bio sauf le rhum

*GATEAU café, noix et rhum (biscuit génoise, crème mousseline café, dacquoise noix, crème chantilly mascarpone au rhum, copeaux de chocolat 74%) 3,60€ la part

*CREME BRULEE A LA REINE DES PRES (lait et crème bio Label Terre) 3,00 €

RESERVATION AVANT LE 18 décembre.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FETES .