

POISSONS

- 1/2 Langouste en Bellevue19€
- 1/2 Langouste à l'Américaine19€
- Lotte à l'Américaine 10€00
- Filet de Bar coulis Langoustine9€00
- Loup de Mer sauce Champagne7€80
- Mousseline du pecheur et7€80
son filet de rouget
- Paupiette de truite, mousse de brochet -6€80
sauce beurre blanc
- Omble chevalier sauce oseille9€00

ACCOMPAGNEMENTS*

**(Accompagnement complet= 2choix)*

- Pomme Macaire 2€60
- Poêlée Sylvestre3€40
"champignons, fèves"
- Clafoutis de légumes 2€40
- Gaufre Pomme de terre 1€30
- Flan Courgettes 2€40
- Gratin dauphinois en plat 2€50
- Gratin dauphinois individuel 2€20
- Tatin Tomates et Courgettes confites 2€20
- Ecrasé de vitelotte à l'huile d'olive .. 2€50

DESSERTS

- Bûche Glaçée
- Bûche Marron Conférence
- Bûche Yellow-Fraise
- Royal Chocolat
- Bûches Pâtisseries (vanille/chocolat/café/praliné)

3€50 / PERS

Traiteur Plasse

PASSER COMMANDE

04.73.73.36.90

LA CARTE

** tous les prix sont à la pièce*

Merry Christmas

AND
HAPPY NEW YEAR



VIANDES*

- Tourte aux Ris de Veau aux Morilles 17€00
- Tourte aux Ris de Veau 12€50
- Ris de Veau à la crème 10€00
- Ris de Veau au Madère forestier10€00
- Ris de Veau au Madère 12€50
et aux cèpes
- Ris de Veau à la crème14€50
aux Morilles
- Bouchée à la Reine 6€80
- Civet de Cerf aux griottes 7€90
- Sauté de Sanglier 7€90
champignons, marrons
- Cuisse de Canard aux champignons 7€90
- Fondant Pintadeau6€90
farce volaille porc aux cèpes
- Chapon rôti au jus de thym6€50
- Magret de Canard8€50

ENTREES*

- Foie Gras "Brioche au confit d'oignon" 9€80
- Pressé confit de canard et foie gras6€80
et sa navette confit d'oignons
- Opéra avocat saumon fumé5€00
- Profiterole mousse de canard coeur figues -4€60
- Escargots la Douzaine8€90