



**Bonnes fêtes
de fin d'année
et**

Bonne année 2021 !

*Fin des commandes au plus tard
Le samedi 19 décembre pour Noël
Le samedi 26 décembre pour le Jour de l'An*

Au 04 74 01 25 46

Ou

laur-envie-gourmande@orange.fr

Gibiers, volailles, viandes

- Grenadin de veau fermier façon Rossini (foie gras poêlé)
jus infusé accompagné de son gratin de cardon à la moelle 14,90 €
- Suprême de chapon fermier IGP des landes aux morilles,
poêlée de châtaigne, champignons et fèves accompagnée
de sa madeleine..... 13,90 €
- Carré de côtes de sanglier rôties aux échalotes confites
sauce Grand Veneur et gratin dauphinois aux cèpes..... 13,90 €
- Cuisse de poulet IGP Landes Label Rouge au velouté d'écrevisse
et ses ravioles à l'asperge verte et écrevisse 12,90 €
- Civet de sanglier au Cognac façon chasseur et gratin
dauphinois 10,90 €

Volailles fermières IGP label rouge, gibiers et viandes françaises
De notre région

Poissons chauds

- Filet de dorade royale aux cèpes sur poêlée de légumes de saison
accompagné de son lingot de polenta dorée 12,90 €
- Pavé d'Omble chevalier sauce homardine sur risotto crémeux aux
champignons et son millefeuille de légumes du soleil 12,90 €
- Duo de gambas de Madagascar Label Rouge et Saint Jacques planchées
sur choux pak choï braisés avec sa tatin d'oignons confits et
butternut rôtie 12,90 €
- Gratin de fruits de mer, poissons frais et quenelle de brochet
en cocotte 7,90 €
- Coquille Saint Jacques 5,00 €

N'hésitez pas à nous demander la carte complète des fêtes avec les entrées