

L'amour du bon et des bons produits



Menu classique à 29.90 €

Saumon confit au Thériyaki et herbes, émulsion crémeuse au caviar avruga &&&&

Filet de poularde fermière aux morilles et vin jaune &&&&

Entremet façon Mont-Blanc (chocolat blanc, myrtille framboise), crème anglaise

les bouts' choux à 19.90€

l'assiette de saumon fumé et ses garnitures OU

Duo de croquettes aux fromages &&&&

Vol-au-vent de chapon fermier, pomme purée

Pyramide aux trois chocolats

Menu prestige à 45.50 €

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, purée de céleri truffée, garniture végétale

Foie de canard cuit au torchon, muffin potiron et oignons confits, compote de figue &&&&

Filet de barbue, coques et couteaux, émulsion iodée à l'estragon &&&&

Chapon fermier aux truffes fraîches &&&&

Buchette opéra, crème anglaise

Plateau de fruits de mer

Pour 2 personnes

75.50 €

200 gr de bigorneaux, 200 gr de bulots cuits, 200 gr de crevettes grises, 6 huîtres creuses, 2/2 tourteaux ,6 langoustines, 200 gr de crevettes bouquets, 2/2 homard 600/700 gr, Sauces et vinaigrette

Les amuse-bouche

La bourriche de 24 Marennes d'Oléron La bourriche de 24« spéciale Gillardeau »N4

Fond blanc, brun, de gibier, fumet de poisson (le litre)

Bisque de langoustine (le litre)

Truffe noire

La sélection de 2 amuse-bouche chauds et 2 amuse-bouche froids création 9.20 € Flan de roquefort, poire confite Bisque de langoustine Sucette de chèvre au saumon fumé et aneth Verrine d'anguille fumée aux pommes Entrées froides 19.50 € Carpaccio de noix de Saint-Jacques, purée de céleri truffée, garniture végétale Saumon confit au Thériyaki et herbes, émulsion crémeuse au caviar avruga 17.50 € 23.00 € Salade festive de homard, combawa et vinaigrette aux agrumes 25.50 € Les 12 huîtres creuses ouvertes « spéciale Gillardeau », vinaigrette de cidre Entrées chaudes 20.50 € Raviolis de homard au basilic, émulsion de crustacés, brins de céleri rave 19.80 € Poêlée de Coquille Saint-Jacques et foie de canard, salsifis truffés Les poissons en plat supplément de $2.5 \in :$ ils seront servis avec une garniture 4 légumes et un féculant 19.50 € Filet de barbue aux coques et couteaux, émulsion iodée à l'estragon Cœur de cabillaud des Fjords sur un lit de fèves edamame et lardons fumés 21.80 € Filets de sole farcis au homard, émulsion de crustacés 25.50 € Les plats tous ces plats sont servis avec une garniture 4 légumes et un féculant Filet de poularde fermière aux morilles et vin jaune 20.50 € 26.50 € Ris de veau et homard, sauce civet au vin rouge 25.50 € Chapon fermier aux truffes fraîches 24.90 € Filet de biche, sauce, jus corsé à la groseille, pomme caramélisées à la cannelle **Divers** 14.50 € Le foie de canard cuit au torchon au 100 gr Caviar belge d'élevage prix du jour

25.50 €

49.00 €

15.50 €

14.50 €

prix du jour

Saumon fumé par mes soins à la sciure de hêtre et de chêne et ses garnitures

Par 100 gr 5.90 € À partir du Kg 49.00 €

Possibilité de plaquettes cadeaux société à réserver au plus vite

Desserts

Buchette opéra, mousse chocolat café, crème anglaise	6.90 €
Entremet façon Mont-Blanc (chocolat blanc, myrtille & framboise), crème anglaise	7,50 €
Pyramide aux trois chocolats, crème anglaise	7,20 €

Certains produits peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacés, Mollusques, poissons et œuf

Paiement en espèces à l'enlèvement

Afin de pouvoir continuer à vous assurer un service et une qualité optimum, je me devrai cette année encore de limiter le nombre de commandes et par conséquent le nombre de livraisons, il serait donc préférable de me passer votre commande au plutôt.



Réservation - commandes par mail si possible

Rue des cina Français, 4 5670 Nîsmes *Csm* +32(0)475 78 34 73 Email: eric@lechefadomicile.be facebook/Eric Patigny





Pour Noël les commandes obligatoirement Avant le 21/12 à 20 h Et pour la Saint Sylvestre obligatoirement Avant le 28/12 à 20h

Enlèvement de 14 à 17 h pour le 24 et le 31 - Fermé le 25 et le Jour de l'An Possibilité de livraison pour un montant min de 150 € dans un rayon de 15 km Pour des raisons évidentes sanitaires une heure de passage vous seras attribuée

LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE.



Du côté des chais

Bulles :

Champagne cuvée Intemporelle Alexis st Aude	25,50 €
Champagne Alexis st Aude Sélection (chardonnay)	29,50 €
Champagne rosé Passion Alexis st Aude	29,50 €
Blancs:	
Chablis Domaine du Chardonnay 2018	18,20 €
Pouilly Fuissé les Robbées 2017	21,50 €
Sancerre Le Grand Moulin domaine Girault 2019	15,50 €
Pouilly fumé terres de Caillotes 2019	17,50 €
Saint Joseph Marc& Marlène 2019	21,50 €
Traminer Aromatico Frioul 2018	15,50 €
Rouges:	
Cuvée Opus Blaye prestige 2016	15,50 €
Château Petit Bocq St Estèphe 2016	27,50 €
La Fleur Penin St Emilion Grand Cru 2016	23,50 €
Crozes Hermitage 1° regard Domaine Melody 2017	17,50 €
Nerio Rosso riserva Nardo 2016	17,50 €

Prix à la bouteille Possibilité de caisse entière ou de coffrets cadeaux à réserver avant le <u>20 décembre</u>





