

Menu Spécial

FÊTE DES MÈRES

ENTREES FROIDES:

- Finger de tomate, basilic, mozzarella, posé sur une *base croustillante de céréales*..... 6.20 €
- Salade de crabe aux pamplemousses..... 5.20 €
- Mosaïque de jambon blanc et Ardennes, petites légumes et asperges..... 6.20 €
- Gâteau de filet de volaille comme un persillé , et tomates cerises confites..... 6.20 €

LES CLASSIQUES :

- L'œuf de poule bio au saumon fumé, *artichaut, céleri et saveur de truffe*..... 6.80 €
- La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes *au cours*
- Le saumon Norvégien fumé par nos soinsles 100 grs..... 8.00 €
- Le saumon Norvégien fumé à chaudles 100 grs..... 8.00 €
- La terrine aux trois saumons (*frais, gravlax et oeufs*) à l'aneth.....la tranche..... 4.50 €
- La hure de saumon à notre façon et sa garniture acidulée.....la tranche..... 4.50 €

ENTREES CHAUDES:

- Coquille St Jacques maison..... 6.80 €
- Bouchée financière ou à la reine..... 5.40 €
- La douzaine d'escargots de bourgogne..... 8.20 €
- Feuilleté d'asperges, jambon à la truffe et morillons à la crème..... 7.50 €
- Les asperges fraîches de notre région sauce mousseline *au cours*

POISSONS CHAUDS :

- Sole en gougeonnette sauce Normande, et son Flan d'asperges..... 12.20 €
- Marmite de langouste aux coques et légumes du moment..... 14.50 €
- Langouste thermidor à notre façon..... 14.50 €

VIANDES CHAUDES:

- Pigeon sauce salmis, royale d'oignons et cèpes persillés..... 14.70 €
- Côte de veau poêlée choisy, gnocchis à la parisienne aux champignons 14.50 €
- Ris de veau sauce aux morilles, champignons et asperges de région..... 16.80 €

Plats du jour DEPORT TRAITEUR



6 place du Marché aux fleurs
51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

Tel: 03 26 68 06 22 fax 03 26 68 96 96