



Les plats à emporter

Spécial fêtes de fin d'année



Commande au 04 78 48 40 69
(prévoir un délai d'une semaine)



ENTREES : accompagnées de salade et tomate.

Terrine aux foies de volaille et canard.	5.00 €
Tartelette d'escargots, fondu de chou blanc et Saint Marcelin chaud.	6.50 €
Médaille de truite de mer fumée et rascasse, sauce cocktail.	5.00 €
Médaille de foie gras, compotée mi-figue et mi-raisin.	7.50 €
Foie gras de canard mi-cuit au sihra.	9.00 €/100g
Chausson de grenouilles désossées à la crème d'ail.	7.00 €

PLATS CHAUDS : accompagnés d'un gratin de ravioles aux épinards et flan d'endives et betterave rouge.

Gratin de lotte, sauce curcuma et champignons.	9.50 €
Coeur coulant de brochet, sauce à l'américaine.	7.50 €
Filet de rascasse blanche, sauce champenoise.	9.50 €
Cuisse de grenouilles persillées.	11.00 €
Pavé de veau, crème aux pleurottes.	9.50 €
Cuisse de canard confite, sauce aux griottes.	8.00 €
Sauté de cerf de haute rivoire, sauce grand veneur.	9.50 €
Suprême de chapon farci aux escargots, sauce aux morilles.	9.50 €

DESSERTS :

Croustillant au chocolat et mandarine, crème anglaise.	3.50 €
Buche glacée aux marrons et Grand Marnier, coulis de fruits rouges.	3.50 €
Buche glacée aux nougats et chocolat, coulis de fruits rouges.	3.50 €
Autre suggestion : nous consulter et prévoir un délai pour l'approvisionnement.	

Le restaurant sera fermé du 30 décembre au 7 janvier 2020.



L'équipe du Nexel vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année.

