

Vos fêtes de fin d'années avec

La Table du 2

Entrées à partager:

Terrine de foie gras maison (500g) **49,00€**

Servie avec un chutney au choix (cassis ou mangue) et une brioche maison

Saumon Gravlax maison (500g) **24,00€**

Marinade au choix Agrumes ou Betterave

Fruits de Mer:

Bouquet de 12 crevettes : **11,00€**

Huitres Bio de BOUZIGUES : **16€ les 12 / 30€ les 24**

Huitres spéciales de GRUISSAN : **22€ les 12 / 40€ les 24**

Plateaux de fruits de mer :

Classique : 6 Huitres de Bouzigues, 6 Crevettes, 6 Bulots :
18,00€

Supérieur : 6 Huitres de Bouzigues Bio, 6 Huitres spéciales de Gruissan, 12 Crevettes, 12 Bulots

35,00€

Royal : ½ Homard, 3 Huitres de Bouzigues Bio, 3 Huitres spéciales de Gruissan, 3 Crevettes, 6 Bulots :

32,00€/pers

Tous nos plateaux sont servis prêt-à-consommer et accompagnés d'Aïoli et Mayonnaise maison, citron, vinaigre d'échalote et beurre demi-sel

Bûches de Noël :

4 pers : 19€ / 6 pers : 26€ / 8 pers 32€

Chocolat noir, poire & fève tonka

Fruits exotiques & verveine

Marrons & mandarine

Vos fêtes de fin d'années avec

La Table du 2

Plats disponibles en précommande uniquement :

Afin de profiter pleinement de votre dégustation, les plats seront à finaliser à votre domicile, une fiche explicative est fournie avec les indications pour réchauffer plats et garnitures.

Entrées :

Terrine de foie gras maison : **15,00€/pers**

Servie avec un chutney au choix (cassis ou mangue) et une brioche maison

Carpaccio de St-Jacques , vinaigrette passion: **15,00€/pers**

Raviole de Homard, consommé citronnelle: **18,00€/pers**

Plats:

Cuisse de Poularde sauce vin jaune, morilles, riz pilaf

25,00€ / pers

Pigeon cuit sur le coffre, tatin de cardons

28,00€ / pers

Queue de Lotte lardée, déclinaison de betteraves

23,00€ / pers

Commandes à réaliser avant le 20 Décembre 2020



Préparation de votre Pigeon

Plats disponibles en précommande uniquement :

Afin de profiter pleinement de votre dégustation, les plats seront à finaliser à votre domicile, une fiche explicative est fournie avec les indications pour réchauffer plats et garnitures.

Entrées :

Terrine de foie gras maison : **15,00€/pers**

Servie avec un chutney au choix (cassis ou mangue) et une brioche maison

Carpaccio de St-Jacques , vinaigrette passion: **15,00€/pers**

Raviole de Homard, consommé citronnelle: **18,00€/pers**

Plats:

Cuisse de Poularde sauce vin jaune, morilles, riz pilaf

25,00€ / pers

Pigeon cuit sur le coffre, tatin de cardons

28,00€ / pers

Queue de Lotte lardée, déclinaison de betteraves

23,00€ / pers

Commandes à réaliser avant le 20 Décembre 2020