

- Ballotine de chèvre frais au magret fumé et miel d'acacia
- La tranche de foie gras de canard, trio de confitures, pain brioché (Supp.4€)
- Ravioles de King Crabe, crème aux herbes fraîches du jardin
- Fricassée de scampi et Saint-Jacques, curry et coco, chips de patate douce

\*\*\*

- Crème de potiron, Bacon et croûtons

\*\*\*

- Civet de biche, poire jefke et airelles, P. amandine

- Tranche de cochon de lait aux figues, galette de pommes de terre

- Tournedos de lotte, crème d'écrevisses, salicorne, purée au beurre frais

- Nage de homard aux petits légumes du jardin, P. grenailles (Supp.6€)

\*\*\*

- Douceur au chocolat blanc, cœur de framboises et son coulis

- Fondant au chocolat noix et noisettes, crème vanille

- Tartelette frangipane et poires du verger et son coulis

**Un service en plus ? l'assiette de fromages (Supp.5€)  
-Dégustation de fromages, Mesclun de salade, petit pain aux noix**



**Edouard**

**MENU 4 SERVICES  
A EMPORTER**

**39,00€**

**Réservation par téléphone  
min. 3 jours à l'avance:  
0474 10 03 33**

**Enlèvement :  
les 24 & 31 /12/20  
de 11H à 17H**

N de compte : BE12 0017 5101 4492

## **MENU ENFANT 15€**

Croquette au fromage

\*\*\*

Boulette sauce tomate

\*\*\*

Mousse au chocolat

### **Sélections de vins**

#### **Bulles :**

Champagne « Boever », Grand Cru 22€  
Cava Juve Masana, Espagne 12€

#### **Blanc :**

Pinot Gris « Peter Weber », Alsace 13€  
Chardonnay Terre Di Chieti, Abruzzes, Caldora, Italie 13€

#### **Rouge :**

Château la Rose Bellevue, Côte de Bordeaux, Bordelais 13€  
Côte du Rhône Saint-Esprit « Maison Delas » 15€

### **Aussi pour vos fêtes**

La traditionnelle choucroute alsacienne et ses 5 viandes  
Purée au beurre frais, moutarde de Dijon - 15,00€



**Edouard**

**Réservation par téléphone  
min. 3 jours à l'avance:  
0474 10 03 33**

**Enlèvement :  
les 24 & 31 /12/20  
de 11H à 17H**

N de compte : BE12 0017 5101 4492