



## À COMMANDER 24H A L'AVANCE

### CÔTE A L'OS

### +/- 1.2 KG

Black Angus	49,00€
Black Angus maturé	56,00€
Charolais prémuim	39,00€
Salingus	62,70€
Salingus maturé	68,00€

### POISSONS FRAIS

### PRIX AU KG

Dorade entière	22€
Bar entier	22€
Saumon label rouge Ecosse	38€
Dos de cabillaud royal	49€
Lotte	28€

### VOUAILLE

### POIDS PRIX AU KG

Poulet fermier	+/- 1,2 kg	10,00€
Magret de canard	+/- 0,4 kg	24,00€
Lobe de foie gras de canard- France - 1er choix	+/- 0,7 kg	55,00€
Blanc de volaille	kg	9,80€

### DIVERS

### POIDS PRIX AU KG

Paleron de boeuf maturé Salingus	kg	35,00€
Contre-filet Salingus	kg	50,00€
Haché porc-veau	kg	12,00€
Entrecôte Holstein	350 gr	17,50€

### PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### POUR 2 PERSONNES

#### LE CLASSIQUE 55€

- 6 boudeuses n°5
- 4 Fines de claire n°3
- 4 Plates de Zélande n°3
- Bulots & Bigornaux
- 4 Gambas Bio de Madascar
- 4 Langoustines

#### BANC DES SAVEURS 105€

- Le plateau classique
- 1 Homard cuit 500gr
  - 1 Tourteau cuit 500gr

#### DE LUXE 180€

- Le plateau classique
- 1 Homard cuit 500gr
  - 1 Tourteau cuit 500gr
  - 1 caviar Baeri Royal - 50gr

*Nos partenaires*

