

Foie gras entier de canard

Elaborés exclusivement à partir de foies gras de canards Français

* AU JURANÇON

* A LA FLEUR DE SEL

* NATURE

* La terrine de 250 gr: 40€

* Les 2 terrines (2 x 250 gr): 70€

* Les 3 terrines (3 x 250 gr): 100€

* La terrine de 450 gr: 70€

* Les 2 terrines (2 x 450 gr): 120€

* Les 3 terrines (3 x 450 gr): 170€

* la tranche de 40 gr = 9€ Les 3 tranches pour 24€

* la tranche truffée = 13€50 Les 3 tranches pour 35€

* la terrine de 250 gr truffé = 60€ * la terrine de 450 gr truffé = 108€

*Chapons sauce foie gras et marrons

(A réchauffer a feu très doux dans une cocotte)

Pour 3 pers = 60€

pour 6 pers = 120€

* CUISSON VAPEUR A LA DEMANDE OU SUR COMMANDE DE TOUS VOS POISSONS FROIDS OU CRUSTACES

* PREPARATION DE PLATEAUX DE FRUITS DE MER ET CRUSTACES SUR COMMANDE

Fines de claires, spéciales, gillardeau, belons, praires, palourdes,
oursins, crevettes roses, bouquets bretons, langoustines, tourteaux,
pinces de crabe, langoustes, homards, gambas etc.

* POISSONS FRAIS (PECHES FRANÇAISES DE PETITS BATEAUX)

Bars, soles, turbots, lottes, colin, coquilles saint jacques etc....