



## Carte cocktail

### VERRINE 2€

Émincés de crevettes aux petits légumes et tartare d'algues  
Crème de pomme terre truffée et canard confit  
Tartare de St Jacques, clémentine et fruit de la passion

### CUILLERE JAPONAISE 2€

Bille de foie gras et mangue  
Bille de fromage frais, sablé au curry  
Saumon gravlax et avocat-kiwi

### MINI BURGER 2€

Le chèvre et miel, chutney de pomme  
Le végétarien  
Rillettes de crabe, mayonnaise aux agrumes

## Carte des plats à emporter

### ENTREES

Foie gras poêlé, butternut et potimarron au Xérès 16€

Poêlée d'escargots (de Romain Mazé), crémeux de chou  
fleur et légumes 14€

### PLATS

Suprême de volaille (de Claire Burvingt) cuit basse  
température, duxelle de champignons , poêlée de légumes  
oubliés, jus de viande à l'huile de truffe 26€

Dos de julienne, mousseline de panais, mille-feuille de  
carotte au citron noir et jus coquillage 22€

### DESSERTS

Bûche aux fruits exotiques 6€

Poire pêchée aux épices, sablé breton et crémeux chocolat  
Dulcey 6€



Cocktail	Quantité	Total
Verrine crevettes	2€ x ...	
Verrine canard	2€ x ...	
Verrine St jacques	2€ x ...	
Bille de foie gras	2€ x ...	
Bille de chèvre	2€ x ...	
Saumon avocat-kiwi	2€ x ...	
Burger chèvre	2€ x ...	
Burger végét	2€ x ...	
Burger crabe	2€ x ...	

Plats à emporter	Quantité	Total
Foie gras	16€ x ...	
Escargot	14€ x ...	
Volaille	26€ x ...	
Julienne	22€ x ...	
Bûche	6€ x ...	
Poire	6€ x ...	
Total		

**Bon de  
commande à  
transmettre  
avant:**

**-le 17/12 pour  
Noël**

~

**-le 26/12 pour le  
Nouvel An**

**Joyeuses fêtes !**

**05.49.66.38.13**

~

**fpc.jeremydumay@  
hotmail.com**

~

**22 place des  
marronniers à Oiron**