

Menu à 48.00 €

& suggestions du 24.12.2022 (service traiteur)

(Commandes avant le 17.12.2022 et dans la mesure de notre capacité de production 😊)

3 petites dégustations

(8.00 €)

☆☆☆

Tartare aux 2 saumons, caviar de la mer & Foie gras, crème à l'aneth

(17.50 €)

ou

Trio d'Entrées (Foie gras , saumon fumé extra doux & Croquette aux crevettes)

(18.00 €)

ou

9 Huîtres creuses Fines de claire (ouvertes si vous le désirez)

(17.50 €)

Ou

Tourtime chaude de Gibier au foie gras , confit tiède aux airelles

(17.50 €)

Ou

Demi Homard en belle-vue ou gratiné Thermidor

(30.00 € : menu suppl 9.00 €)

☆☆☆

Filet de Biche sauce Cassis, sa garniture de Chasse & P Farcie

(28.50 €)

Suprême de Pintade & foie d'oie poêlé jus à la truffe , champignons sauvages & Dauphinois

(28.50 €)

Médailles de Lotte aux écrevisses, sauce Nantua & petits légumes croquants. P Tournées

(28.50 €)

☆☆☆

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Homard entier en Belle-vue (à partir de 500 grs) 11.50 € / 100 grs (selon arrivage)

Fondu au Parmesan (la pièce) 4.00 € / Croquette aux crevettes grises (la pièce) 6.00 €

Foie gras d'oie brioche & confit d'oignons rouges 190 € / kg

Visitez & commandez sur notre nouveau site internet : restaurantfrenchkiss.com

Par tél : 02.420.04.82 (9h à 12h et 14h à 16h) ou 02425.22.93 Ou info@restaurantfrenchkiss.com

(Les commandes sont à emporter entre 13h et 16h le 24.12 / pas de livraisons !)

Si versement sur compte bancaire : BE 35 2100659294 37(avec noms de commande en référence !!!)

Carte des vins à emporter sur notre site