



LA HUCHETTE

Sur commande :

Par téléphone au 03.85.31.03.55

Par Mail à : contact@la-huchette.fr

...Quelques plats à emporter...

Le foie gras des Landes poché-rôti, figues fripées, agrumes acidulés	15€/ portion
L'oeuf du père Dégluaire, légèrement fumé, champignons condimentés, crudités de boeuf et canette.	12€/ portion
La Saint-Jacques Française cuite et crue, panais, topinanbour, Sarrasin...	16€/ portion
La pièce de lotte nacrée, coquillages, pomme de terre rouillées	18€/ portion
Le Saint Pierre , artichauts et gnocchis soufflés à la crevette grise	16€/ portion
Le biscuit de brochet à servir tiède , bisque légère à l'Espelette	12€/ portion
La pintade "Excellence Miéral" aux noisettes du parc, choux, betteraves	17€ / portion
Le lièvre de 7h aux tanins de Syrah, une garniture de circonstance	24€ / portion
La noix de ris de veau cuisinée aux cèpes de Pays	22€/ portion
Le Pithivier de Colvert et de foie gras (env. 600g) (idéal pour 2 à 3 personnes en plat, 4 à 5 personnes en entrée)	90€ la pièce (env. 600g)
La volaille de Bresse à la crème et au Savagnin (morilles en supplément 7€)	22€/ portion
La volaille de Bresse à la crème de coco et vieux Rhum, riz canton'Ain	18€/ portion

Sur commande 24h à l'avance
du mercredi au dimanche