



Tous les weekends de Décembre et
Pour les fêtes
Service Traiteur/ Ventes à Emporter
En entrée:

Le saumon d'Ecosse fumé par nos soins. **10 Euros**

Le saumon d'Ecosse façon Gravelax, rémoulade de choux fleur et œuf mollet. **10 Euros**

Le médaillon de foie gras au Sauternes ou aux fruits de la passion et leurs chutneys. **12 Euros**

La Timbale de rouget et homard, crème de crustacées au safran. **10 Euros**

La caillette de perdreau farcie à la truffe et pistache, sauce périgueux. **10 Euros**

En plat:

Le feuilleté de bar sauvage aux tourteaux frais et oseille, au crème de homard. **22 Euros**

Le civet de sanglier à l'ancienne, pomme rôtie et purée de vitelotte. **18 Euros**

Le Salmis de Chapon au foie gras, braisé aux morilles et son embeurrée de choux verts. **21 Euros**

Les médaillons de lotte rôtie, fondue de fenouil aux fèves du Tonkin et coriandre, crème de ciboulette. **21 Euros**

En dessert:

La tarte fine aux pommes, fruits sec, miel et chocolat, mousseline au chocolat blanc et vanille. **9 Euros**

Pour commander: Du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 16h à 19h **Tel: 0608860813**

Pour retirer votre commande :

Le vendredi de 18h à 20h

Le Samedi de 11h à 13h et de 18h à 20h

Pour Noel : Commande jusqu'au **22 Décembre**, retrait le **24 Décembre de 15h à 19h**

Pour le jour de l'an: Commande jusqu'au **29 Décembre**, retrait le **31 Décembre de 15h à 19h**

Hostellerie
de la Croix D'or
Maison fondée en 1270

Hostellerie de la Croix d'or, 1 rue des capucins 77160 Provins ☎: 0164000196 📠:0164089992