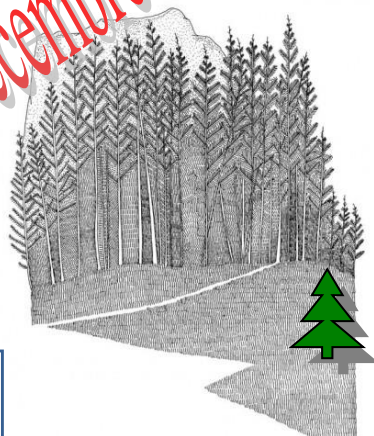


# L'Auberge Costelloise

à commander avant le 19 décembre



04 77 68 12 71

## Plats à emporter

## Menus à emporter

### ENTREES

- Papillote de Ragout d'escargots  
petits légumes et jus de persil ..... 10 €
- Terrine cabillaud et crustacés ..... 10 €

### Le foie gras

- Terrine de Foie gras « français »  
en Terrine Le kilo ..... 100 €  
La tranche 80 gr ..... 12 €  
Possible en 250 gr – 500 gr – 1000 gr

### Saumons fumés « par nos soins »

- Fumé ou préparé à l'aneth  
les 100 gr tranché ..... 10 €  
- Saumon à l'aneth..... 45 € le kg  
- Saumon fumé entier tranché ..... 45 € le kg

### POISSONS

- Lotte au lait de coco, herbes folles  
& petits légumes « en papillote » ..... 18 €
- Homard Thermidor entier ..... 28 €
- Homard à l'Armoricaine ..... 28 €

### VIANDES ..... Avec un gratin aux champignons

- Tourte de pigeon  
ris de veau & foie gras ..... 19 €
- Etuvée de joue de bœuf  
A la **GUINNESS** ..... 13 €
- Poularde Fermière aux écrevisses.... 15 €
- Chartreuse de Pigeon  
Ris de veau et foie gras ..... 15 €

## 22 euros

### Avec une boule de pain

Tartare de daurade  
Mangue & citron vert

-----

Poularde fermière  
aux écrevisses

ou

Cabillaud au lait de coco  
Citronnelle et « herbes folles »

-----

Fromage frais huile noisette  
Et ciboulette

## 29 euros

### Avec une boule de pain

Foie gras de canard  
« maison »  
Petite garniture  
& pain brioché

-----

Tourte de caille & ris de veau  
Sauce porto  
Gratin aux champignons

ou

Papillote de poisson  
*SELON ARRIVAGE* (daurade...  
Spaghettis de légumes  
& moules

En jus de crustacés

-----

Le Coulommiers truffé