



Nos Entrées

Tartare de St Jacques aux Agrumes et son croquant	7,00€
Cassolette de fruit de mer	6,00€
Parfait à la Truite et Asperges	5,50€
Foie Gras de Canard du Chef au Cognac et Epices	22,00€
<i>Ballotine de 250g (4/5 personnes)</i>	

Nos Plats

Rôti de Chapon ($\approx 150g$), Sauce au Crément de Loire	8,00€
Noix de Joints de Porc confites Bière et Miel	7,00€
Fondant de Poulet ($\approx 160g$) aux Pommes, sauce aux épices	7,00€

Nos Accompagnements

Tarte Tatin d'échalottes & Pommes Grenailles	4,50€
Gratin Dauphinois & Poêlé de Légumes	3,50€



Nos Desserts

Verrine Mascarpone, Poires Caramel et Spéculoos	4,50€
Charlotte aux fruits rouge	3,50€
Buchette Chocolat Praliné	3,50€

Consigne contenant 3€



Carte Festive 2026



LE PELICAN

HOTEL RESTAURANT TRAITEUR

Pour toutes les Commandes :

Pour le 24, 26, 27 décembre 2026
Dernier délai le 20 décembre 2026

Pour le 30, 31 décembre 2026 ou le 1, 2 janvier 2027
Dernier délai le 27 décembre 2026

réserveation :

02 41 51 50 20

