

Menu 30€

Une entrée au choix



Une viande au choix accompagnée
de gratin dauphinois



Un poisson au choix accompagné
de riz aux petits légumes

les suggestions festives

Foie gras de canard maison (origine Fr)

15€ les 100 g

Saumon d'Ecosse fumé artisanal (Label Rouge)

9€ les 100 g

Pâté en croûte cocktail maison

entier 25€ / le demi 18€

Pâté en croûte de Noël au magret de canard, foie gras et cèpes

55€ le kg

Jambon Ibérique Bellota Pata Negra 100%, tranché sous-vide

24€ les 80 g

Crevettes géantes tigrées de Madagascar (Label Rouge)

7€ les 100 g

la carte

LES ENTRÉES

- Foie gras de canard maison (origine Fr) et son confit de figues
- Saumon d'Ecosse fumé artisanal (Label Rouge) et crème fouettée à l'aneth
- Escargots de Bourgogne "belle grosseur" au beurre persillé maison
- Saumon gravlax maison
- Pâté en croûte de Noël au magret de canard, foie gras et cèpes
- Tourte aux ris de veau et morilles
- Coquille Saint-Jacques feuilletée
- Demi-queue de langouste de Cuba et mayonnaise maison (supp 9€ dans le menu)

9€ la tranche de 60 g

9€ la part de 100 g env.

9€ la douzaine

9€ les 100 g

8€ la part de 150 g env.

8€ la pièce

8€ la pièce

18€ la pièce

LES PLATS

- Suprême de pintade fermière sauce aux morilles
- Lotte à l'armoricaine
- Civet de chevreuil sauvage aux griottes
- Magret de canard à l'orange
- Cuisse de chapon fermier aux marrons sauce foie gras
- Curry de langouste, Saint-Jacques et cabillaud (supp 4€ dans le menu)

18€ la part

18€ la part

16€ la part

15€ la part

18€ la part

22€ la part

LES GARNITURES

- Riz basmati aux petits légumes
- Gratin dauphinois
- Gratin de macaronis truffé
- Cardons à la moelle
- Flan de courge
- Fagots de haricots verts au lard fumé
- Légumes de saison rôtis
- Poêlée de champignons

3€ la part

4€ la part

5€ la part

6€ la part

4€ la part

3€ les deux pièces

4€ la part

5€ la part