

LA CARTE

LES ENTRÉES FROIDES

- ▶ Saumon d'Ecosse fumé artisanal label rouge - 90€ le kg **9€** la part de 100g
- ▶ Foie gras de canard mi-cuit maison (origine UE) - 135€ le kg **8€** la part de 60g
- ▶ Pâté en croûte de Noël au magret de canard, foie gras et cèpes - 60€ le kg **9€** la part de 150g
- ▶ Demi-queue de langouste de Cuba et mayonnaise maison **17€** pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

- ▶ Escargots de Bourgogne "belle grosseur" au beurre persillé maison **8€** la douzaine
- ▶ Vol-au-vent fruits de mer et Saint-Jacques **9€** pièce
- ▶ Vol-au-vent ris de veau, quenelles et champignons au madère **9€** pièce
- ▶ Coquille Saint-Jacques feuilletée **8€** pièce

LES PLATS

- ▶ Poulet fermier au vin jaune et aux morilles **18€** la part
- ▶ Pavé de cerf sauce grand veneur **16€** la part
- ▶ Médaillon de veau sauce foie gras **18€** la part
- ▶ Blanquette de la mer (lotte, Saint-Jacques et langouste) **20€** la part
- ▶ Lotte à l'armoricaine **19€** la part

LES GARNITURES

- ▶ Riz basmati **2€** la part
- ▶ Purée de pomme de terre truffée 1% **6€** la part
- ▶ Gratin dauphinois **4€** la part
- ▶ Gratin dauphinois aux cèpes **5€** la part
- ▶ Cardons à la moelle **6€** la part
- ▶ Gratin de courge **4€** la part



TÊTE DE CANUT