

Menu DE FÊTES 2024

ENTRÉES

La part

Médailon de foie gras mi cuit maison et son chutney de figues 11,90 €

★ Ballotine de Foie gras mi cuit maison de 500G 55,00€

Saucisson brioché Saint Jacques et saumon 9,50 €

Saucisson brioché Saint Jacques et saumon entier (environ 5 parts) 80,00 € ★

Truite fumée par les chefs au bois de hêtre et sa crème fraîche citronnée 8,90 €

CÔTÉ MER

Soufflé de brochet sauce nantua 12,00 €

Brochette de St Jacques française sauvage et chorizo Ibérique 17,80 €

Cassolette de fruits de mer 11,00 € ★

CÔTÉ TERRE

Suprême de Chapon aux morilles 14,50 €

Civet de cerf aux airelles 13,30 €

Pavé cœur de rumsteak sauce périgourdine 14,80 €

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois 3,50 €

★ Gratin de cardon 3,90 €

Ecrasé de pomme de terre à la truffe 3,90 €

BÛCHES DE NÖEL

Génoise, croustillant praliné, mousse chocolat insert caramel 6 parts 29,40€

Biscuit madeleine au citron, compotée d'ananas vanille citron vert et sa mousse exotique 10 parts 49€

Commandes possibles jusqu'au 18/12 17H00
Laboratoire ouvert le 24/12 pour retirer votre commande