
LES FOIE GRAS

Foie gras de canard entier du sud ouest :

- au kilo (à partir de 250 g)	140,00€
- à la part accompagné de confiture de figue et confit d'oignons	15,00 €
Foie gras poêlé et ses lentillons de champagne	16,00 €

LES ENTREES

Entrées Froides

Tataki de thon, mesclun et primeurs	12,00 €
Duo de saumon fumé ficelle et gravelax	10,50 €
Verrines de guacamole crabe et somité de choux fleur	9,50 €
Flan d'écrevisse, salade de mâche et châtaignes	9,50 €

Entrées Chaudes

Cassolette de ris de veau et morilles	14,50 €
Escargot en beurre d'ail façon vol au vent	13,50 €
Tourte à la volaille et riesling	10,00 €
Poêlée de gambas, carotte oignons rouge et gingembre	12,00 €

LES PLATS

Poissons

Joue de lotte mijoté de fèves carotte cube et morilles	15,00 €
Dos de loup de mer	15,50 €
Dorade royale cuite en deux façon (poêlée et gratinée)	16,50 €
Cassolette de Saint Jacques embeurré de poireaux carottes	14,50 €

Viandes

Chapon cuisiné, lardons, morilles	14,00 €
Pavé de veau de lait et son jus	16,00 €
Dos de sanglier forestier sauce vin rouge	14,00 €
Selle d'agneau aux potirons	16,00 €
Filet de canette farcie aux cèpes	15,50 €

Nos poissons et viandes sont proposés avec leurs garnitures

AU CHOIX

Tatin de légumes
Poêlée épeautre asperges et morilles
Pommes dauphines
Duo d'écrasé de pommes de terre (PdT et carottes, PdT vitelotte)
Pomme de terre grenaille lardon oignons rouges
Jardinière hivernale
Embeurré de poireaux carottes

LES DESSERTS

Bûche litchi framboise, la part	6,00 €
Bûche crème brûlée passion chocolat, la part	6,00 €
Bûche chocolat meringué, la part	6,00 €

LES PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Possibilité de livraison pendant les fêtes
Tous nos prix s'entendent TTC

Autre possibilité de prestations :

- [Buffets](#)
- [Cocktails](#)
- Plateaux de fromages régionaux