

Vente à Emporter

Entrées

- Foie gras de canard maison
En terrine de 200gr 28€, à la coupe 92€/le kilo
- Saumon d'Ecosse fumé maison au sel de Guérande
48€ le kilo, à la coupe 52€ le kilo
- Ris de veau à la vanille
Et lait de coco 14€/pers
- Noix de St jacques à la moelle jeunes poireaux,
Sucs de porto 14€/pers
- Tartare de crabe, pomme et avocat en verrine 9€/pers

Plats

- Pot au feu de Lotte safran,
Et crème de coco 21€/pers
- Poularde « cuite à basse température »
Foie gras et truffes 19€/pers
- Cannelloni de veau trompettes et
Foie gras, jus au vin de noix 19€/pers
- Caille farcie et witloof, pommes croquettes 19€/pers

Desserts

- Merveilleux au chocolat, jour de Noel 4€/pers
- Buche glacée «maison» comme un vacherin 5€/pers
- Dacquoise, café noisettes caramélisées 4€/pers
- Mises en bouche salées et mignardises sucrées 2€ pièces

MENU RÉVEILLON 2016

Mises en bouches

.....

Foie gras de canard en gelée de poivre

.....

Raviole de homard et asperges vertes en feuille de céleri
émulsion à la truffe

.....

Filet de boeuf cuit à la ficelle
petits légumes de printemps, jus aux herbes

.....

Avant dessert

.....

Feuilleté aux chocolats

.....

Mignardises

Hors Boisson

75€ prix net