

Apéritif 5.00 €

- ❖ Navette mousse d'Époisses et cassis
- ❖ Wrap de saumon frais, citron et aneth
- ❖ Verrine d'effloché de bœuf et petits pois, menthe, cumin

Entrées

- ❖ Foie gras aux morilles, oignons confits au Sauternes 16.00 €
- ❖ Tartine feuilletée de saumon, butternut à l'orange et sauce safran 14.00 €
- ❖ Terrine de bar, Saint-Jacques et crevettes en gelée de gingembre et citron, endive braisée au miel 15.00 €
- ❖ Escargots et gésiers de canard, embeurrée de chou vert et crème à l'ail 13.00 €

Plats

- ❖ Queue de lotte et crème de moules au champagne 21.00 €
- ❖ Civet de sanglier aux trompettes de la mort 18.00 €
- ❖ Suprême de chapon, sauce au miel de châtaigne et estragon 19.00 €
- ❖ Carré de veau fondant de 7 heures 20.00 €
- ❖ Filet de bœuf en croûte de pistache et chorizo et jus aux truffes 22.00 €

Garniture (servi avec tous les plats, compris dans le tarif)

- ❖ Duo de ravioles gratinées (patates douces / fenouil et fromage frais / champignons truffés) ***

Dessert 7.00 €

- ❖ Assiette de mignardises (panacotta gelée et chocolat, tartelette clémentines et cannelle, chou mascarpone et passion, brownie chocolat blanc et noix de pécan)

Noël : commande jusqu'au 16/12 - jour de l'an : commande jusqu'au 23/12

Commande à récupérer les 24 et 31 en journée

*** Ravioles confectionnés en collaboration avec :