



2024

## Nos Offres Festives de Fin d'année

### Les Entrées

#### Les entrées froides 18 €

Aumonière saumon avocats mangues  
chantilly paprika  
Œuf poché mousse Parmentier caviar  
Millefeuille potiron écrevisses  
pamplemousses

#### Les entrées chaudes 15 €

Choux farci foie gras champignons  
Tatin d'endive truffées jus beurre  
ciboulette  
Vol au vent ris de veau champignons

### Nos foies gras maison

Foie gras de canard 197€/ kg  
Foie gras de canard truffé 220 €/kg  
Foie gras d'oie nature 240 €/kg

### Les Saumons

Saumon fumé Écosse 135 €/kg  
Saumon Sauvage 150 €/kg  
Saumon bio 145€/kg

### Les Plats

#### Les poissons 39€/portion

Fricassée homardine (St.Jacques, Homard,  
Gambas), carottes confites

Filet de Saint Pierre Crème d'asperges  
vertes, méli-mélo de légumes

Langouste Cardinale

Médailles de Lotte. Piques Chorizo  
Aubergines, crème d'ail doux

#### Les viandes (prix/portion)

Poularde aux morilles 38€/port

Aiguillettes de volaille forestière 32€/port

Filet de bœuf Rossini 39€/port

Chapon farci châtaignes jus beurre aux  
truffes 35€/port

Poêlée de filet de cailles et pigeon griottes  
acidulées 38€/port

Civet de Chevreuil pommes aux airelles  
38€/port





## *Les garnitures*

### **10 €/portion**

Mousseline céleri  
Pommes Dauphines  
Marrons à la crème  
Poêle forestière et pommes de terre  
Artichauts farcis légumes  
Poêlée châtaigne légumes variés  
Paires et pommes aux aïrelles

### **12 €/portion**

Pommes Dauphines truffées (2 pièces)  
Pommes Anna truffées

### **6,20 €/portion**

Pommes Anna nature

## *Les desserts 9,80 €*

Cheese cake citron coulis de griottes  
Gelée d'oranges financier oranges  
Succès nougatine praslin  
Marquise chocolat sauce anglaise  
Sablé fruits rouges  
Pavlova au café

