



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

