

A EMPORTER : CARTE DE FIN D'ANNEE

★ Saumon Label Rouge Ecosse
fumé Maison au bois de hêtre : 7€50/ 100gr
Comptez 80gr/pers environ

★ Foie gras de Canard mi-cuit au naturel
Nature : 11€00/100gr
À la figue moelleuse : 12€/100gr
À la truffe : 18€/100gr
Demi lobe : 3/4pers Envi. 280gr Lobe 6/8 pers Envi. 550gr

★ Plateaux cocktail 5€ de caution par plateau
Foie gras tranché sur pain aux fruits (12 pièces) : 34€00
Saumon fumé maison, lunes de citron, blinis (20 tranchettes) : 36€00

★ Cakes salés : 19€00/pièce
Courgette/chèvre/thym OU Lardons/Olives OU Fruite fumée/Citron

★ Volaille de Bresse, sauce suprême aux morilles : 16€/part

★ Souris d'agneau braisée : 14€/part
Possibilité de prêt d'une cocotte. Chèque de caution

★ Accompagnements festifs
- Ecrasé de pommes de terre à la truffe : 14€50/kg
- Risotto d'épeautre truffé : 18€00/kg
Commande minimum : 600gr. Comptez 250gr/pers

★ Brie de Meaux farci au mascarpone et
brisures de Truffe du Dauphiné : 7€50/100gr
Comptez 70gr par pers environ

COMMANDE LE 20 DECEMBRE MAXIMUM