

SUGGESTIONS DES FÊTES



ENTRÉES

Foie gras dans tous ses états (en terrine et poêlé) : 26 €
chutney de figues, poivre parfumé concassé et flambé au cognac, toast brioché

Saumon fumé label rouge : 27 €
fromage frais citronné à l'aneth et blinis

Feuilleté aux ris de veau : 28 €
crème de champagne aux morilles, lit de roquette

Terrine de St Jacques aux asperges et au saumon fumé : 29 €
fait maison

Escargots de bourgogne par 6 ou 12 : 18 € / 28 €

Huîtres par 6 ou par 12 : 17 € / 27 €

PLATS

Filet de lotte cuit vapeur : 38 €
crème de monbazillac à l'orange, flan de potimarron

Chapon poché : 39 €
sauce Suprême, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Entrecôte grillée : 36 €
sauce béarnaise et frites

Filet de Daurade Royale : 29 €
sauce vierge, fondue d'épinards

Burger des fêtes : 36 €
bun brioché multigrain, steak haché de canard (140g), roquette, foie gras mi-cuit, confiture d'oignon, sauce au poivre et miel

DESSERTS

Parfait au chocolat et au Grand Marnier : 16 €
aux éclats de noisettes caramélisées

La bûche de Noël : 15 €

Champagne gourmand : 22 €

Duo de fromage AOP : 24 €
St Nectaire et Tomme à la truffe

RÉSERVER