

Sur place

le 31 décembre de 19H30 à 21H - Sur réservation au plus tard le jeudi 28 Décembre

A emporter

le 23 décembre de 12H à 18H - Commande au plus tard le jeudi 21 Décembre

le 24 décembre de 10H à 12H - Commande au plus tard le jeudi 21 Décembre

les 30 et 31 Décembre de 12H à 18H - Commande au plus tard le jeudi 28 Décembre

Produits A EMPORTER

(Dans la limite des stocks disponibles à partir du 1er déc)

Foie gras de Canard mi-cuit, au Pineau des Charentes

100g, sous-vide- 14 €

Saumon fumé maison tranché au Prunier

100g, sous-vide - 10 €

Anguille sauvage de Loire de la Maison Artus fumée maison

120g, sous vide précuite sur place - 8 €

Pain Feuilleté

30 g, précuit sur place - 2.10 €



Menu de Fêtes



6 services (Mises en bouche, Entrée, Plat, fromage, Dessert, Mignardises)

70 € sur place / à emporter 62 €

Menu Gourmet

7 services (Mise en bouche, Entrée, 2 Plats, Fromage, Dessert, Mignardises)

85 € sur place / à emporter 69 €

Menu

Mises en bouche

Capuccino de Panais au Chorizo, Tuile verte au Sapin
Briochine de Foie gras au Pineau des Charentes, Cerise Amarena

Entrées

Cassolette de ris de Veau braisés aux Morilles, Gâche à l'huile de Noix

.

Carpaccio de St Jacques fumées, Mandarine pochée, crème de Safran,
Tuile de Chocolat amer

Plats

Lotte et Homard en rôti, cuisson basse température, crème de Lentilles corail,
Siphon de Patates douces et Huile de Truffes

.

Bœuf fumé dans le filet, cuit 7 Heures, avec un Foie gras poêlé au Pineau
des Charentes, sauce Grand veneur et Millefeuille de Pomme de terre

.

Rôti de Filet Mignon de Cerf farci aux Champignons, sauce aux Airelles,
purée de Châtaignes,, Millefeuille de Pomme de terre (+ 2 €)

Fromage

Brie de Meaux fumé et truffé maison avec son Pain feuilleté

Desserts

Rubis des fêtes

(Chocolat rubis craquant, Joconde Amande, Cassis Myrtilles, Mousse mascarpone)

.

Bûchette

(Dacquoise Noisette, mousse au Chocolat noir, crème Passion Nougatine)