



06 17 99 39 98

MENU 35€

Entrées : Pâté en croûte aux gésiers & foie gras – Terrine de volaille truffée – Rillettes & gravlax de saumon.

Plats : Suprême de pintade – Civet de biche – Pavé de veau sauce périgéenne.

Desserts : Lingot chocolat – Bûche poire caramel – Boule scintillante or.

MENU 45€

Entrées : Tourte de pintade foie gras & morilles – Terrine St-Jacques écrevisses.

Poissons : Cabillaud coquillages – Sole Nantua – Lotte américaine.

Viandes : Filet bœuf croûte – Gibier Grand Veneur – Veau Rossini jus truffé.

CÔTÉ CARTE

Foie gras nature 90€/kg – Truffé 120€/kg – Escargots 10€/12 – Ris de veau morilles 16€ – Homard 15€ – Saumon mariné 55€ – Tourte pintade cèpes 14€ – Langouste américaine 25€ – Veau Rossini 26€ – Filet bœuf 25€ – Civet biche 16€ – Chapon 19€ – Pavé biche 18€.

GARNITURES : Gratin dauphinois – Flan de légumes – Mille-feuille de pommes de terre – Poêlée de légumes d'antan (5€/portion).

Commande 72h à l'avance