



Les Emportés de fin d'année

- **Foie gras de canard Français**
250g/38€ 500g/76€ 1kg/150€
- **Saumon fumé par nos soins**
250g/24€ 500g/46€ 1kg/90€
- **Caviar français et blinis**
30g/55€ 50g/90€ boîte plus grosse sur demande
- **Demi Homard mayonnaise** 25€
- **Huîtres perle blanche N°3 ouvertes** 2,5€/pièces (mini 6 pièces)
- Truffe 160€ les 100g

Assiette de bouchées apéritives 5pièces/10€

- Croque-monsieur au jambon et truffe
- Bouchée ris de veau
- Crolesquis chèvre chorizo
- Acras de homard à la cebette
- Croque-monsieur au saumon et aneth

A emporté le 24 décembre et le 31 décembre (13H-15H)

Dernière prise de commande le 18 décembre 03.44.45.06.52

Menu

Entrée

- Escalope de foie gras, clémentines corses et carottes
- Langoustine en bisque, panais et noisettes
- Feuilleté d'escargots, champignons et crème en persillade
- Vol au vent Noix de Saint Jacques et poireaux

Plats

- Volaille de Bresse farcie et fond de volaille crémé
- Filet de turbot, sauce au champagne
- Boudin de veau au homard, sauce homardine

Dessert

- Bûche crousti-framboises
- Bûche caraïbes aux chocolats

Garniture au choix

- Gratin dauphinois
- Macaronis gratinés comté et truffe
- Poêlée de légumes aux marrons

60€ par personne le menu

70€ avec 3 pièces apéritives, et 3 morceaux de fromage par personne.

A emporté le 24 décembre et le 31 décembre (13H-15H)

Dernière prise de commande le 18 décembre 03.44.45.06.52