

LES **24** DÉCEMBRE ET **31** DÉCEMBRE
CARTE ET MENU À EMPORTER

Commande du **24 Décembre** à venir chercher jusque midi
Dernier délai. (Prise de commande jusqu'au jeudi 21 décembre midi.)

Commande du **31 Décembre** à venir chercher jusque midi.
Dernier délai (Prise de commande jusqu'au jeudi 28 décembre midi.)

ENTRÉES FROIDES

Terrine de Chevreuil maison aux baies de goji, Pistache et Maniguette	12.00€
Pâté en crouste au Pigeonneau, Foie Gras, Ris de Veau et cèpes, Chutney de cerises	18.00€
Saumon fumé maison, madeleine de pomme de terre et crème Fouettée au Yuzu et Aneth	16.00€
Terrine de foie gras de canard fumé au piment d'Espelette et Chutney d'oignons sauce Barbecue maison	18.00€
Mille-feuille de Foie Gras de canard aux épices' Pain d'épices' et Magret fumé	18.00€
Terrine de foie gras maison nature Ou Fumé Ou au Magret Fumé (500gr ou 1 kg)	129€ le kg

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de ris de veau au lard de Colonnata, flambée au Ratafia et Pleurotes	18.00€
Brioche de St-Jacques et Langoustines, sauce au Champagne et Morilles	18.00€
Brioche d'escargots et Jambonnette de Grenouille, sauce au vin jaune, Roquefort et ail des Ours	18.00€
Vol au vent au Boudin blanc et Ris de veau, sauce Financière aux Trompettes de la mort	14.00€

PLATS CHAUDS

Cordon bleu de faisau au lard paysan et Provola fumé sauce Béarnaise (Purée de patates douces et mini légumes)	21,90€
Supreme de Chapon, sauce au vin jaune et Girolles (Purée de Patates douces et Mini légumes)	21,90€
Filet de Bœuf Normand Rossini à l'Ail noir (Purée de pommes de terre et mini légumes)	28,90€
Cœur de Ris de Veau Flambé au Cognac X0 sauce aux Morilles (Purée de pommes de Terre et mini légumes)	29,90€
Pavé d'Ombre Chevalier sur Risotto de pates Fregola Sarda au Pecorino et Trompettes de la mort.	23,90€
Brochette de Noix de St-Jacques sur Celerisotto au Pécoringo poivre et graines de Chia.	25,90€
Pavé de Cerf, sauce grand Veneur aux Airelles (Purée de Patate Douce et mini légumes)	21,90€

MENU À 42€ À EMPORTER

Entrées

Pâté en crouste au Pigeonneau, foie gras
Ris de veau et cèpes, Chutney de cerises

Ou

Brioche de noix de St-Jacques et Langoustines, sauce
Au Champagne et Morilles

Ou

Mille-Feuille de Foie Gras de Canard aux épices
« Pain d'épices » et Magret Fumé (Supplément +5€)

Plats

Cordon Bleu de Faisau au lard paysan et Provola fumée
sauce Béarnaise, purée de Patates Douces et mini légumes

Ou

Pavé D'Ombre Chevalier sur Risotto de Pates Fregola Sarda
au Pécoringo et Trompettes de la Mort

Ou

Feuilleté de Cœur de Ris de veau et rognons
aux champignons Enoki façon Beuchelle

Duo de fromages affinés

Desserts :

Macaron ananas Victoria rôti, crème Diplomate
à la vanille intense .

ou

Tartelette feuillantine chocolat et caramel salé
aux éclats de marrons glacés.