



Entrées :

- Foie gras maison, chutney mangue kumquat et gingembre, brioche. **21€**
- Panna cotta de chou-fleur sur un blini de sarrasin, sauce à la truffe, caviar végétal, graines germées de petits pois. **20€**
- Bouillon de poisson, maki en feuille d'iceberg à la sole, shiitakés et saumon, vongoles, graines germées de poireaux. **21€**
- Gratin de gnocchis « maison » aux épinards, salsifis à la truffe et au parmesan. **20€**

PLATS :

- Suprême de pintade farcie à la duxelles de champignons et truffe, crème de potimarron, gnocchis à la romaine, accompagnements de saison, sauce crue à l'huile d'olive et cerfeuil, copeaux de truffe. **29€**
- Feuilleté aux lentilles beluga germées, noix du Brésil, pistaches et champignons aux 4 épices, crème de potimarron, accompagnements de saison, sauce crue à l'huile de noix, 4 épices, persil plat. **24€**
- Rôti de dinde Orloff au jambon cru et comté, pomme duchesse, carottes vichy. **20€**
- Salade, brioche perdue farcie à la fondue de poireaux et gorgonzola, truite fumée du Fourneau Marchand, œufs de truite, coppa séchée, sauce crue à l'huile d'olive et persil plat. **23€**
- Planche de dégustation, salade. **24€**

Desserts :

- Tartelette meringuée à l'orange sanguine sans gluten et sans lactose. **9€**
- Crèmeux chocolat, amandes, cœur d'orange. **9€**
- Assiette de fromages. **10€**

Entrée végé, plat végé- dessert : **50€**

Entrée-plat -dessert : **55€**

Si deux entrées plat- dessert : **70€**

Si deux entrées végés-plat végé-dessert : **65€**

Foie gras maison 14€/100gr.

Dernière commande le 20 décembre et 27 décembre.

Enlèvements des commandes le 24/12 et 31/12 **de 9h à 13H .**

D'ores et déjà de joyeuses fêtes.

Annie