

Entrée froide :

- Foie gras de canard « maison », chutney poire gingembre et pain d'épices.**21€**

- Blinis de sarrasin, tarama vegan de tofu fumé aux algues, caviar végétal, verdures de saison et graines germées. **20€**

Entrée chaude :

- Tortellinis de langoustines, crème de foie gras, gelée d'or, crakers aux graines de sésame. **21€**

- Panisse dorées, dés de courge caramélisées aux épices, salsa de coriandre, yaourt et crumble d'amande**. 20€**

Dernière prise des commandes le 20 décembre et 27décembre.

Enlèvements des commandes le24/12 et 31/12 de 9H à 13h

Plats :

- Filet de porc farci aux noix de Saint Jacques et fondue de poireaux, crème de persil tubéreux à la tartufata, mille feuilles de pommes de terre à la duxelles de champignons, accompagnements de saison, lamelles de truffe, sauce crue à l'huile d'olive et cerfeuil. **29€**

- Bourguignon de champignons, jus de légumes, boulettes de sarrasin, lamelles de truffes**. 24€**

- Parmentier de canard, salade de mâche. (Escalope de foie gras poêlée en supplément). **21€ (supplément 5€ l'escalope de foie gras)**

- Tourte au Mont d'or, champignons et pommes de terre, crudités, cuisses de caille, sauce crue à l'huile d'olive et persil plat**. 23€**

- Planche de dégustation, salade. **24€**

Dessert :

- Black bûche : praliné sésame noir, crémeux citron, croustillant de crêpes dentelles, mousse chocolat. **9€**
- Pavlova façon esprit Mont Blanc, comptée d'agrumes**. 9€**
- Assiette de fromages et confiture. **10€**

Quelques préparations :

Foie gras de canard (avec chutney aux poires et gingembre en supplément**)14€/100gr**

Gravelax de saumon écosse label rouge. **12€/100GR**

Tarama « maison » aux crevettes et ses blinis. **4€/100GR ET 0,50 cents /blinis**

Entrée végé-plat végé-dessert : 50€

Entrée-plat-dessert :55€

Si deux entrées-végés, plat- dessert : 65€

Si deux entrées- plat-dessert : 70€