



Carte à Emporter Noël 2023

APERITIFS /ENTREES

Croquette d'escargot de Bourgogne au beurre d'Isigny AOP en persillade x12	7,50 €
Foie gras Français, mi-cuit maison en bloc (250g / 500g env) et compotée de figues (portion recommandée 60g/pers)	150 €/kg
Pâté en croûte de filet mignon de sanglier, lard, trompettes et châtaignes et compotée d'oignons au curry (portion recommandée 80 à 100g/pers)	45 €/kg
Saumon fumé au bois de hêtre par nos soins et tranché (125g / 250g env) et crème tartare aux fines herbes (portion recommandée 60g/pers)	55 €/kg
Cassolette de St Jacques, lait de coco au curry et crumble	8,50 €

PLATS

Magret de canard cuisson basse température, jus échalote, purée de patates douces, poêlée de pleurotes, châtaignes et courge Butternut	17,90 € la part
Sauté de biche mariné au vin blanc, trompettes et pruneaux. Riz vénéré, poêlée de pleurotes, châtaignes et courge Butternut	15,90 € la part
Filet de Saint Pierre, risotto safrané, sauce impériale au champagne, poireaux et écrevisses	18,90 € la part

FROMAGE

Cheddar extra affiné à la truffe noire d'été - 150g	17,50 €
---	---------

DESSERT

Buche marron cassis (Croquant cassis, mousse vanille, insert marron, et marron glacé)	9,00 €
--	--------

A emporter les 22, 23 et 24 décembre
Sur commande uniquement - quantité limitées

Produits conditionnés sous vide. Protocole de remise à température fournit