

MENU

Fêtes

Petits plaisirs

COFFRET DE 6 VERRINES † 8,20€

Betterave, saumon fumé, crème fromagère
Pommes caramélisées, sphère au bloc de foie gras
Chair de crabe, sauce cocktail, œufs de truite

* PANETTONE LOISON * MADE IN ITALIE 🇮🇹

1kg morceaux de chocolat (boîte carton)	23,50€
1kg morceaux de chocolat (transparent)	29,90€
1kg fruits confits (transparent)	29,90€
750g fruits confits (boîte métal)	31,90€
500g fruits confits (boîte carton)	14,90€
Mini panettone 100g - fruits confits	4,95€
Mini panettone 100g - chocolat	4,95€
Mini panettone 100g marron glacé	5,10€

Les entrées

SAUMON FUMÉ † 7,50€

Maison - 100g

CASSOLETTE DE POISSON † 9,50€

Moules marinières, Saint-Jacques, gambas

CASSOLETTE D'ESCARGOTS † 9,50€

Gros de Bourgogne, 8 pièces

FOIE GRAS † 17,20€

à la fleur de sel - 100g

FOIE GRAS † 17,20€

au piment d'Espelette - 100g

PÂTÉ EN CROUTE MAISON † 3,60€

aux cèpes - 100g

PÂTÉ EN CROUTE † 7,50€

de langouste - 100g

TOURTE DE RIS DE VEAU † 5,99€

et foie gras - pièce de 120g

TOURTE ESCARGOTS † 5,80€

et champignons forestiers - pièce de 120g

Les plats

TOURNEDOS DE VOLAILLE † 10,80€

Fermière, farcie au saumon - la part

TOURNEDOS DE VOLAILLE † 10,80€

Fermière, farcie aux morilles et châtaignes - la part

CUISSES DE CHAPON † 10,80€

farcies aux marrons - la part

COROLLES DE FILET DE SOLE † 10,80€

Mousseline de cabillaud, Saint-Jacques,
Jus de crustacés - la part

PINTADE FERMIÈRE † 72,00€

Chaponnée, farce maison - 6/8 personnes

CAILLE DÉSOSSÉE FARCIE † 10,80€

au foie gras - la part

SAUTÉ DE CHEVREUIL † 10,80€

aux cèpes - la part

* GARNITURES *

Poêlée de légumes (100g)	1,90€
Pommes dauphine maison (100g)	2,20€
Gratin dauphinois (2 personnes)	6,80€



Huîtres

NOTRE SÉLECTION

FINES DE CLAIRE N°3 † 19,90€/kg
FINES NORMANDES N°3 † 19,90€/kg
BELON N°3 † 19,90€/kg