



Repas de fête

ENTRÉES

- Mille-feuille de saumon/avocat 10€
Foie gras maison, brioche, fleur de sel et confiture de griotte 14€
Velouté aux cèpes et truffe 10€
Vol au vent boudin blanc et truffe 11€

PLATS

- Noix de Saint Jacques aux cèpes et châtaignes 18€
Ravioles à la crème de truffe 18€
Ballottine de volaille farcie et sauce morilles 18€
Filets de sole , mousseline de langoustine, sauce américaine 22€
Homard rôti et sa mayonnaise aux herbes 28€
Tournedos Rossini et sauce foie gras 26€

ACCOMPAGNEMENTS

- Pomme paillasson 5€
Gratin Dauphinois à la truffe 7€
Flan de courgettes au safran 6€
Poêlée de légumes 6€
Fagots d'asperges au lard 6€

DESSERTS

- Bûche légère ou glacée maison
Les 13 desserts
Marrons glacés maison
Petits fours sucrés
Choux caramélisés.....



DERNIÈRES COMMANDES :

22 POUR LE 24 DÉCEMBRE

29 POUR LE 31 DÉCEMBRE

*Prix par personne

