

# 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 paillason 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