

Pour les fêtes de fin d'années nous vous proposons une carte traiteur, Toujours dans l'esprit du restaurant, mais à domicile.

Nous vous proposons une carte, mais aussi des menus à composer selon votre guise.

(Choix unique pour l'ensemble de la table)

Entrée, plat, fromage, dessert 42€

Entrée, 2 plats, fromage, dessert 48€

Apéritif salé :

2€/pièce

Petits fours sucrés :

2€/pièce

**Réservation 72h avant minimum**

Pour toutes autres demandes de produits, veuillez nous consulter nous répondrons à vos demandes sur mesures. Plateau de fruits mer, crustacés, caviar, poissons, gibiers, pâtisseries.

Nous pouvons aussi nous occuper du côté cave n'hésitez pas à nous consulter.

Foie gras terrine ★ 100€/kg  
Foie gras truffée 120€/kg  
Caviar boîte de 50g selon le cours

**Entrées : 12€**

Pressé de foie gras et figue, pain d'épices  
Et chutney de figue aigre douce.

Saumon label rouge de Norvège  
Gravelax, chantilly raifort, betterave.

Cassolette d'escargot aux morilles et vin  
jaune, feuilleté

**Plats : 22€**

Truffe de St Jacques, écrasé de pomme de  
terre à la truffe et émulsion de barbe.

Trilogie de la mer :  
Nage de langoustine et petits légumes.

Cuisse de chapon farcie aux morilles et  
foie gras, sauce crème de Bresse et cube de  
polenta.

Pithivier de chevreuil et trompette,  
Jus corsé.

**Fromage : 5€**

Reblochon fermier de la ferme du Jourdil  
truffé, gelée de chignin bergeron.

**Desserts : 5€**

Bûche roulée chocolat façon forêt noire :  
Biscuit chocolat, crémeux griotte,  
chantilly vanille mascarpone, coulis de  
griotte.

Bûche marron :  
Biscuit noix, mousse marron,  
Lait de poule praliné whisky.