

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 44€

Entrée, 2 plats, fromage, dessert 50€

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'hésiter pas à nous consulter.

Selon disponibilité

Foie gras terrine 110€/kg

Foie gras truffée 120€/kg

Entrées : 12€

Bonbon d'huître en gelée, crème de Poireau pdt et caviar.

Chartreuse de poularde et foie gras, Œuf de caille, bavaroise de petit pois Et arlequin de carotte.

Bouchée a la reine, quenelle de veau et ris, volaille et champignons.

Plats : 24€

Soufflée de sandre, topinambour et Emulsion vanille.

St jacques et homard, risotto au vin jaune Et morilles.

Cannelloni de chapon, blettes et truffes.

Noisettes de chevreuil et spätzles, sauce Grand veneur.

Fromage : 5€

Nougat de chèvre frais aux fruits du mendiant et miel de ronce.

Desserts : 5€

Bûche exotique :

Biscuit dacquoise coco, bavaroise vanille Des îles de la loyautés, confit d'ananas.

Bûche Mont Blanc :

Biscuit amande noisette, meringue, Marmelade de myrtille sauvage, Chantilly vanille et crème de marron.