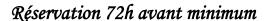
Pour les fêtes de fin d'années nous vous proposons une carte traiteur,
Toujours dans l'esprit du restaurant,
mais à domicile.

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 504



Pour toutes autres demandes de produits, veuillez nous consultez nous répondrons a Vos demandes sur mesures. Plateau de fruits mer, crustacés, caviar, poissons, gibiers, pâtisseries.

Nous pouvons aussi nous occupez du coté cave n'hésiter pas à nous consulter.





Briochette farcie aux escargots, crème d'ail noir.

Bonbon de caille aux raisins et foie gras, Purée de panais et gelée au calvados.

Déclinaison de truite : Maki, gravelax, mariné, chantilly au raifort, râpé de radis.

Plats: 24€



Truffe de st Jacques, butternuts et émulsion de pain grillé.

Tournedos de maigre et mousseline aux Cèpes, chou farci et sauce vin rouge.

Mignon de veau rôti, gros cuve de polenta a la truffe.

Chapon confit aux morilles et vin jaune, Cannelloni de blettes. <u>Fromage</u>: 5€

Tiramisu de Mont d'or, chutney de figues \bigstar et noix, gelée de vin.

<u>Desserts</u> : 5€

Bûche choco noisette:

Biscuit cacao, mousse et crémeux chocolat, praliné noisette, plaçage chocolat noisette.

Bûche vanille framboise.

Biscuit amande, mousseline vanille, Crémeux et confit framboise, Gelée citron vert



