

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.

Entrées : 12€

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 cube de polenta à la truffe.

Chapon confit aux morilles et vin jaune, Cannelloni de blettes.

Fromage : 5€

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

Desserts : 5€

Bûche choco noisette :

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

Bûche vanille framboise.

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