


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 46€

Entrée, 2 plats, fromage, dessert 52€ 

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.



Terrine de foie gras selon dispo
Nature ou truffe

Entrées : 12€



Pressé de foie gras, magret et artichaud
truffé, gelée au porto blanc, compotée
d'oignons rouge et briochette aux
grattons.


Terrine de crustacé en gelée citronnée et
aneth, poireau et macédoine, chantilly
Aux œufs de poisson volant citron yuzu.

Plats : 26€





Panaché de poisson, émulsion champagne
Flan de potiron et légume du moment.

Soufflé de sandre, émulsion de crustacé
Riz safrané aux petits légumes.

Ballotine de chapon, gratin dauphinois
aux trompettes et marrons, bouillon
crémé. 


Filet de veau Wellington, sauce grand
veneur, pomme fondante et
accompagnent.

Fromage : 5€

Tiramisu reblochon truffé, gelée de foin
Et pomme. 


Desserts : 6€

Bûche choco exotique :

Dacquoise noisette, croustillant praliné,
Crèmeux exotique, ganache passion et
Mousse chocolat. 

Bûche vanille poire Cerdon :

Biscuit amande, mousseline vanille,
Crèmeux et confit de poire au Cerdon,
Gelée Cerdon et ganache monté
Chocolat blanc. 