

Menu de fêtes

Entrées:

- Foie gras mi cuit maison.....85€/kg
- Truite fumée, crème aigrette, blinis maison.....75€/kg
- Cassolette de st Jacques, poireaux, sauce paprika fumée.....15€ la portion

Plats:

- Filet de bœuf en croûte au foie gras et truffe sauce Périgueux.....28€ la portion
- Pithiviers colvert/ perdreau/ foie gras.....28€ la portion
- Vol au vent lotte, homard, champignon sauce homardine.....35€ la portion

Accompagnements:

- Purée de panais à l'huile de truffe.....5€ la portion
- Gratin Dauphinois.....5€ la portion
- Purée de potimarron.....5€ la portion
- Chutneys.....3€ la portion

Pour Noël commandes: jusqu'au 22 décembre pour récupération le 24 décembre entre 11h et 17 h .

Pour la St Sylvestre: commandes jusqu'au 29 décembre pour récupération le 31 décembre entre 11h et 17h.