

Les Menus de Fêtes

à composer soi même!

Apéritif maison et amuse-gueule* **OFFERT**

Terrine de foie gras maison aux épices douces, confiture de figues et dôme de mesclun	10 €
Œuf cocotte, crème de pleurotes, dès de foie gras et chapelure de pain d'épices	7 €
Trio de saumon en terrine maison, petite crème ciboulette-aneth, dôme de mesclun	6 €
Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes et dôme de mesclun citronné	10 €
Tagliatelles fraîches au foie gras poêlé, sauce pleurotes	14 €
Filet de loup au parfum de truffes, écrasé de pomme de terre et tagliatelle de légumes	15 €
Pièce de bœuf sauce cèpes, billes de pommes de terre rôties au beurre et pois gourmands	16 €
Gros ravioles à la truffes, crème de cèpes	14 €
Pavé de saumon en croûte de sésame, trait de balsamique à la mangue, légumes frais sautés à l'aigre-douce	13 €
Aiguillettes de canard sauce foie gras, gratin dauphinois forestier et haricots verts	14 €
Tiramisù maison aux poires caramélisées et chocolat craquant	14 €
Crème brûlée au Grand-Marnier	4 €
Assortiment de trois fromages et mesclun au parfum de noix	4 €
Carpaccio d'agrumes au Beaufort de Venise et zestes fuschia	4 €
Mousse au chocolat maison sur lit de framboises	4 €
Café, décaféiné, thé, tisane et nougatine maison * OFFERT	
1/4 de vin rouge, blanc ou rosé (Pour une formule vin supérieure, renseignez-vous.)	3 €

* Pour un menu à partir de 30 €, le chef sera ravie de vous offrir
l'amuse bouche et les eaux minérales et gazeuses.