NOS FOIES GRAS - Proviennent exclusivement de Sarlat (Périgord)

Foie gras de canard	198,00 € le kg
Foie gras d'oie	238,00 € le kg
Foie gras de canard truffé	248,00 € le kg
Foie gras de Colmar	325,00 € le kg

Lucullus de foie gras truffé sauf 35grs (à la pièce)

- n° 2 – 35 grs 9,90 €
- n° 3 – 50 grs 16,00 €
- n° 4 – 70 grs 19,90 €

CAVIAR D'AQUITAINE - "LE MEILLEUR DU CAVIAR FRANCAIS"

- 30 grs 90,00 €
- 50 grs 139,00 €
- 100 grs 266,00 €

OEUFS DE SAUMON

Les oeufs de saumon 50 grs	12,00 €
les oeufs de saumon 100 grs	21,00 €

POUR L'APERITIF

Petits fours salés	64,00 € le kg
Pain surprise poulet cresson et jambon cru **(sur commande)**	57,00 €
Pain surprise tarama et crabe cocktail **(sur commande)**	66,00 €
Pain surprise saumon fumé **(sur commande)**	72,00 €

ENTREES CHAUDES

Douzaine d'escargots	13,00 €
Vol au vent au ris de veau	12,00 € pièce
Boudin blanc truffé 2%	54,50 € le kg
Pâté en croûte veau et jambon, (pâte feuilletée) **(min 4 pers. sur commande)**	45,50 € le kg

ENTREES FROIDES

Verrine thon, petits pois, menthe, caviar de tomates séchées	8,50 € pièce
Verrine exotique (avocat, mangue, crevette)	9,50 € pièce
Verrine lentilles-langoustine	9,50 € pièce
Bavarois aux asperges	6,20 € pièce
Tartare de saumon	8,80 € pièce
Bûche marbrée boudin blanc foie gras, figues	9,80 € pièce
Opéra de foie gras pain d'épices et chutney de mangue	9,50 € pièce

N'hésitez pas à demander nos truffes fraîches tuber melanosporum

POISSONS FROIDS

½ Langouste ou ½ homard bleu frais (prix selon cours)	60 € à 80 € / pers.

POISSONS CHAUDS

½ Langouste ou ½ homard en coque thermidor (selon cours)	60 € à 80 € / pers.
Saint-Jacques lutées	18,50 € / pers.
Filet de sole farce de Saint Jacques et foie gras	36,00 € / pers.
Cassolette de homard	32,00 € / pièce
Osso-buco de lotte, vin jaune, morilles et truffes	34,00 € / pers.

EN BRIOCHE

Koulibiac de saumon et sa sauce citronnée (min 4 pers - sur commande)	24,00 € / pers.
Filet de bœuf en brioche sauce périgueux (min 4 pers - sur commande)	33,00 € / pers.

VIANDES

Jambon en croûte (en sup. sauce madère, champignons ou truffes)(min 8 pers - sur commande)	21,00 € / pers.
Cochon de lait farci pommes Gascogne	28,00 € / pers.
Selle d'agneau, farce de sauge et parmesan	33,00 € / pers.
Canard à l'orange ou aux pêches	21,00 € / pers.
Piccata de veau aux morilles et foie gras	34,00 € / pers.
Dinde fermière aux marrons + farce	24,50 € / pers.
Chapon farci au jus	24,50 € / pers.
Noisettes de chevreuil sauce Grand-Veneur (2 noisettes + 1/2 pomme)	34,00 € / pers.
Ballotin de suprême de poularde, farce fine à la truffe, foie gras et fleur de sel	26,50 € / pers.
Suprême de pintade aux morilles	24,50 € / pers.

LEGUMES

Purée truffée	env. 12,00 € / pers.
Purée nature ou carottes ou céleris	6,00 € / pers.
Purée de marrons	8,00 € / pers.
Risotto truffé	12,00 € / pers.
Ecrasé de pommes de terre ou pommes dauphine	4,80 € / pers.
Mille feuille de céleri-rave, farce champignons	8,00 € / pers.
Poêlée forestière	8,00 € / pers.
Poêlée de légumes verts (haricots verts, petits pois, pois gourmands)	8,00 € / pers.

BÛCHES - de 4 à 8 personnes

- **4 pers. 34 €**
- **6 pers. 52 €**
- **8 pers. 64 €**

Triomphe (dacquoise chocolat, praliné croustillant, mousse chocolat)
Baccarat (dacquoise noisettes, confit de fruits rouges, poires pochées, crème vanille)
Etincelle (dacquoise noisettes, caramel tendre, crémeux chocolat, mousse chocolat lait)
Ardéchoise (mousse aux marrons, crémeux cassis, éclat marrons, biscuit aux marrons)
Mademoiselle (dacquoise coco, biscuit cocoon, crémeux de coco, mousse framboise, éclats de framboises)
Sicilienne (pain de gêne pistache, praliné croustillant , crème brûlée pistache griottine, mousse chocolat noir)
Cappuccino (biscuit café, crème brûlée café, praliné croustillant, crème vanille mascarpone)
Exotique (financier coco, compotée exotique, poêlée ananas, crème vanille-mascarpone)

SUR COMMANDE :

Bûches Traditionnelles - Crème au beurre (existe aussi en bûche individuelle sauf cointreau) :

- Café
- Chocolat
- Praliné
- Cointreau

BÛCHES INDIVIDUELLES 5,20€

Baccarat (dacquoise noisettes, confit de fruits rouges, poires pochées, crème vanille)
Etincelle (dacquoise noisettes, caramel tendre, crémeux chocolat, mousse chocolat lait)
Ardéchoise (mousse aux marrons, crémeux cassis, éclat marrons, biscuit aux marrons)
Mademoiselle (dacquoise coco, biscuit cocoon, crémeux de coco, mousse framboise, éclats de framboises)
Sicilienne (pain de gêne pistache, praliné croustillant, crème brûlée pistache griottine, mousse chocolat noir)
Cappuccino (biscuit café, crème brûlée café, praliné croustillant, crème vanille mascarpone)
Exotique (financier coco, compotée exotique, poêlée ananas, crème vanille-mascarpone)

Petits fours sucrés	72,00 € le kg
Minis macarons variés	16,00 € les 12 pièces
Marrons glacés « maison »	14,00 € les 6 pièces - 28,00 € les 12 pièces

ALCOOLS - Notre sélection

Champagne Nicolas feuillatte brut 75 cl	37,50 €
Champagne Nicolas feuillatte rosé brut 75 cl	56,00 €
Champagne Nicolas feuillatte brut 37,5 cl	27,80 €
Champagne Lallier brut 75 cl	42,00 €
Bordeaux Ronan by Clinet 75 cl	13,00 €
Saint-Emilion Château Lamour grand cru 75 cl	29,60 €
Pouilly-fumé de Ladoucette 75 cl	34,80 €