

◆ Nos Foies Gras

Mise sur plat + Décor : 10 €

Foie gras de canard	240.00 € le kg
Foie gras d'oie	280.00 € le kg
Foie gras de canard truffé	290.00 € le kg
Foie gras d'oie truffé	320.00 € le kg
Foie gras de Colmar	390.00 € le kg
Mille-feuille de foie gras d'oie	540.00 € le kg

Lucullus de foie gras truffé sauf n°2, la pièce

N°2 – 35 grs	14.00 €
N°3 – 50 grs	21.00 €
N°4 – 70 grs	25.00 €

◆ Caviar Oscietre Prestige Kaviari

30 grs	76.80 €
50 grs	128.00 €
100 grs	256.00 €

◆ Saumon Fumé

Saumon fumé norvégien prestige	140.00 € le kg
Blinis	2.10 € pièce

◆ Pour l'Apéritif

Petits fours salés – plateau de 30 pièces assorties (Feuilleté saucisse, quiche lorraine, quiche épinard, quiche poireaux, chou champignons, gougère, croque-monsieur, pizza)	59.50 €
Brioche surprise à la mousse de foie gras Maison	84.70 €
Pain surprise crabe sauce cocktail	75.90 €
Pain surprise tartare de saumon	75.90 €
Pain surprise saumon fumé	81.40 €
Pain surprise Poulet cresson / jambon cru	64.90 €

◆ Entrées Froides

Prix à la pièce	
Verrine avocat, crabe	9.50 €
Verrine Homard, Avocat, Mangue, Crème de citronnelle	9.50 €
Verrine panacotta, poire, foie gras, pommes	9.50 €
Verrine rillettes aux 2 saumons	9.50 €
Verrine pêches blanches, géliers confits	9.50 €
Opéra foie gras	9.50 €

◆ Entrées Chaudes

Prix à la pièce	
Coquille St-Jacques	17.80 €
Feuilleté de boudin blanc & pommes flambées au Calvados	13.00 €
Escargots 12 pièces	15.50 €
Brioche Lyonnaise truffée	16.00 €

◆ Poisson Froid

1/2 Langouste ou 1/2 homard

SELON COURS ET DISPONIBILITE

◆ Poissons Chauds

Prix par personne	
Cassolette de St-Jacques, Girolles, Foie gras et Truffes	34.00 €
Pavé de Barbu au Velouté de Crustacés	34.00 €
Médaille de Lotte Sauce Américaine	34.00 €
Pavé de Bar aux Agrumes	36.00 €

◆ Spécialités en Croûte

Prix par personne / Minimum 4 personnes / Uniquement sur commande

Jambon Fermier en Croûte Sauce Madère (8 pers. minimum)	26.00 €
Koulibiac de Saumon et sa Sauce Citronnée	26.80 €
Filet de bœuf en brioche	36.00 €
Saucisson en brioche	12 € / personne

◆ Viandes

Prix par personne	
Cochon de lait farci, Pommes Gascogne	30.00 €
Piccata de veau aux morilles, sauce au Foie Gras	36.00 €
Suprême de poularde au vin jaune	32.00 €
Chapon Fermier rôti au jus et sa Farce fine Maison	26.50 €
Filet de faisán farci forestier	28.00 €
Canard à l'orange	26.50 €
Noisettes de Chevreuil poêlées aux Aïrelles Sauce Grand veneur	36.50 €

◆ Légumes

Prix par personne	
Pommes Dauphines 8 / pers	5.00 €
Risotto truffé	14.00 €
Poêlée de Maraîchère	12.00 €
Marrons Cuisinés	12.00 €
Purée de carotte ou Céleri ou Marron	6.50 €
Ecrasé de pommes de terre	6.50 €

N'hésitez pas à demander nos truffes fraîches tuber melanosporum

◆ Bûches

Individuelle*	6.20 €	4 pers.	38.00 €
6 pers.	56.00 €	8 pers.	68.00 €
10 pers.	88.00 €	12 pers.	106.00 €

Triomphe

(dacquoise chocolat, praliné croustillant, mousse au chocolat noir)

Baccarat*

(dacquoise noisette, confit de fruits rouges, poires pochées, crème vanille)

Ardéchoise*

(mousse aux marrons, crémeux cassis, biscuit aux marrons)

Casse-Noisette*

(sablé breton gianduja, crémeux noisette, mousse gianduja)

Exotique*

(financier coco, compotée exotique, poêlée ananas, crème vanille-mascarpone)

Pomze*

(pomme façon tatin, caramel tendre, mousse spéculos, biscuit noisette)

Orlando*

(crémeux et marmelade mandarine, mousse chocolat blanc, croustillant pistache, biscuit pistache)

◆ Bûches Traditionnelles à la crème au beurre

Uniquement sur commande

Individuelle	6.20 €	4 pers.	38.00 €
6 pers.	56.00 €	8 pers.	68.00 €
10 pers.	88.00 €	12 pers.	106.00 €

Café - Chocolat - Praliné

◆ Mignardises

Plateau de 22 petits fours sucrés 46.50 €
(Éclair café, éclair chocolat, tarte citron, tarte framboise, baba au rhum, opéra)

8 Mini macarons assortis 18.00 € la boîte

haut de gamme de Yannick Lefort
(vanille, chocolat, framboise, pistache, cassis, mandarine, fraise basilic, châtaigne)

Marrons glacés 17.90 € les 6 pièces
35.80 € les 12 pièces