



## Carte et menu de fête

### Balloche de foie gras :

- 250g (2/3 personnes) : 25euros.
- 375g (4 personnes) : 37 euros.
- 500g (6 personnes) : 50euros.

### Saumon fumé tranché :

- 250g (2/3 personnes) : 22euros
- 375g (4 personnes) : 34euros
- 500g (6 personnes) : 45euros

### Saumon gravelas fumé :

- 250g (2/3 personnes) : 22 euros.
- 375g (4 personnes) : 34euros.
- 500g (6 personnes) : 45euros.

### Magret de canard fumé tranché :

Les 100g : 5euros.

### Mini pâté en croûte de volaille et truffe :

- 300g : 16euros.
- 400g : 21euros.

Date limite des commandes pour Noël le 22/12 avant 12h00

Date limite des commandes pour le réveillon de la saint sylvestre le 29/12 avant 12h00

Après validation de la commande nous communiquerons une heure pour récupérer votre commande

*Pièces apéritives : 15 euros les 5 pièces*

Croque-monsieur de queue de bœuf et foie gras.

Gougeonnette de silure, suc de citron

Flûtes au sel.

Saumon gravelax, panna cotta citron vodka, caviar d'Aquitaine

Cromesquis de pieds de veau et escargots.

*Entrées :*

Pâté en croûte au foie gras et caille, gelée aux morilles,

Chutney de Noël aux fruits secs.

**22euros.**

Ballotine de Saint Jacques et truffe noire, crème de cèleri rave.

**20euros.**

*Plats :*

Sole de petit bateau farcie à la duxelles de champignon,

Tombée de chou vert et gnocchi au citron.

**25euros.**

Fricassée de Chapon de Bresse aux morilles, légumes racines.

**26euros.**

Pour le chapon, vous avez la possibilité de le commander entier

(Environ 6/8 personnes), farci et prêt à cuire.

**50euros/kg.**

Garniture supplémentaire pour le chapon 8euros/personne

***Date limite des commandes pour Noël le 22/12 avant 12h00***

***Date limite des commandes pour le réveillon de la saint sylvestre le 29/12 avant 12h00***

***Après validation de la commande nous vous communiquerons une heure pour récupérer votre commande.***