

Carte des fêtes de fin d'année

ENTRÉES - 9 €

Cassolette de volaille aux morilles et foie gras.
Pavé de saumon fumé à chaud aux épices.
Foie gras mi cuit aux figues.
Ris de veau sauce financière.

PLATS - 11 €

Filet de canette farci au foie frais et poires williams.
Suprême de pintadeau aux girolles.
Cailles farcies au foie gras en crapaudines.
Dos de merlu sauce homard et langoustines.

GARNITURES - 3 €

Tatin aux pommes et copeaux de foie gras.
Tatin aux châtaignes et girolles.
Mille-feuille de légumes façon tiang.

Afin d'éviter les ruptures dues au contexte actuel il est recommandé de commander le plus tôt possible au 06 50 76 84 88.