



PROPOSITION PLATS A EMPORTER FETES DE FIN
D'ANNÉE 31 ET 1ER JANVIER SUR RESERVATION

NOS BOUCHEES APERITIVES FROIDES

- LE WRAPS DE SAUMON CRABE MASCARPONE CIBOULETTE 2€
- LE PAIN SUEDOIS JAMBON IBERIQUE CAVIAR DE TOMATES 2.50€
- LE MINI LUNCH FOIE GRAS CONFIT D'OIGNONS 2€

BOUCHÉES CHAUDES

- LE PROFITEROLE D'ESCARGOT AIL ET PERSIL 2.50€
- L'OEUF BROUILLÉ AUX TRUFFES 3€
- PETITS BOUDINS NOIRS COMPOTEE DE POMME 2.50€

NOS VERRINES

- SAUMON CRABE CREME D'ANETH 3€
- CHOU FLEUR PERLE DE CAVIAR 3.50€
- POTIMARRON CREME DE CEPES 3€

NOS ENTREES FROIDES

- LE FOIE GRAS DE CANARD MAISON CONFIT D ORANGE BRIOCHE 17€
- L'OPÉRA DE SAUMON SAUMON FUMÉ MAISON JEUNES POUSSES 12€
- LA SELECTION D' HUITRES SELON ARRIVAGE PERLE DE YUZU 10€ LES 6



NOS ENTREES CHAUDES

- LA TARTE FINE DE SAINT JACQUES REDUCTION DE -
TOMATES SAUCE CHAMPAGNE 14€/PERS
- LES MEDAILLONS DE RIS DE VEAU POELES MELODIE DE -
CHAMPIGNONS SAUCE VIN JAUNE 16€/PERS

NOS POISSONS

- LE DOS DE BAR ROTI SAUCE CHAMPAGNE JEUNES LEGUMES
14€
- LE FILET DE DORADE ROYALE BEURRE DE TRUFFES MIZUNA
13€
- LE PAVE DE TURBOT BASSE TEMPERATURE SAUCE CITRONNE
PERLES DE YUZU 16€

NOS VIANDES

- LA GIGOLETTE DE CHAPON FARCI AUX CHAMPIGNONS SAUCE
CREMEE 14€
- LE PAVE DE VEAU POELÉ AUX MORILLES POMME ANNA 15€
- LES FILETS MIGNONS D'AGNEAU ROTIS CREME D'AIL FUME
ETUVEE ARTICHAUT FEVES 14€

NOTRE DEGUSTATION DE FROMAGES DE LA REGION FRUITS SECS JEUNES POUSSES 5/PERS



NOS DESSERTS

- LE ROCHER CHOCOLAT NOIR ET PRALINE NOISETTE 6€
- LE CARRE CHOCOLAT BLANC MANGUE MIREPOIX EXOTIQUES
6€