



# LA CARTE A EMPORTER

\* \* \*

## L'APERITIF



Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €

## LES ENTREES

Duo de saumon Ecossais en gravlax et fumé maison crème ciboulette	9 €
Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes	9 €
Délice de foie gras maison champignons persillé balsamique , mouillettes de magret fumé maison	9 €
Duo de foie gras maison ( Nature mi cuit et au Figue )	12 €
Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de bigorneaux	12 €
Velouté de cèpes , fagots d'escargots , crumble herbes	12 €
Huitres pochées sur lit de poireaux et haricot de mer , chantilly de langoustine , perles croquantes	18 €
Homard et st jacques a la Thermidor	18 €
Œufs brouillés au truffes	18 €

## LES PLATS

Bavette de bœuf Black Angus , pommes Sarladaises ; sauce Martini	13 €
Pull pork de Pluma ibérique et joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey	13 €
Rouget Barbé snacké sauce au Grand marnier	13 €
Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes sarladaise , verdurette vinaigrette truffée	17 €
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus	17 €
Choucroute de la mer Revisitée ( lotte , saumon , rouget , moules , gambas )	17 €
Ravioles noires de coques , huitre pochées jus corsé de coquillages mousseux	21 €
Mignon et ris de veau braisé au giroles et Sauterne	21 €
Filet de bœuf Charolais ( 150gr ) a la Périgieux ; foie gras pôlé ( 30 gr ) brisures de truffe	21 €
Homard Normand entier ( 150gr décortiqué ) au beurre de Sauterne	48 €

## LES DESSERTS

Crumble fruits d'Automne confits	6 €
Tartelette poire et figue	6 €
Déclinaison de pomme ( tuile , financier , confit )	6 €
Tiramisu marron framboise fraiches spéculos	7 €
Palette des desserts ( tartelette , verrine marron , crumble , financier pomme , tuile , fruits )	8 €
Gratin de fruits d'automne	8 €

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux  
Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies  
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition



Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

Septembre 2022