

CARTE A EMPORTER (ouvert le 24/12 jusqu'à 13h)

L'APERITIF

Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €
Pain surprise charcuterie 60 pièces	25 €
Pain Nordique au saumon fumé 60 pièces	25 €

LES ENTREES

Duo de saumon Ecosais en gravlax et fumé maison crème ciboulette	9 €
Terrine de canard petits légumes escargots persillés caviar tomate et palmier	9 €
Délice de Foie gras , champignons balsamique , mouillettes magret fumé	9 €
Duo de foie gras maison (Nature , Figue) et toasts	12 €
Ile flottante , duo saumon cabillaud fumés œuf de truite coulis bigorneaux	12 €
St jacques et Homard a la Thermidor (chaud)	18 €
1/2 Homard en Bellevue décortiqué (froid)	22 €

LES PLATS chauds

Bavette de bœuf Black Angus pommes Sarladaises sauce Martini	13 €
Pull Pork de Pluma Ibérique et joue de porc confite sauce cidre rouge du Clos Cerisey	13 €
Filets de Rouget barbé snackés sauce Grand Marnier	13 €
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figues confit sauce Lucullus	17 €
Choucroute de la mer Revisitée (lotte saumon rouget moules gambas)	17 €
Mignon de veau et ris de veau doré au beurre ; girolles et Sauterne	21 €
Filet de bœuf Charolais (150gr) a la Périgueux ; foie gras (30 gr) et brisures de truffe	21 €
1/2 Homard (frais) a la Thermidor	24 €
Homard entier (frais , 150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	48 €
Suprême de chapon basse température , vin jaune et cèpes <u>Disponible du 22/12 au 01/01</u>	17 €

LES DESSERTS

Tartelette poire et figue OU Crumble fruits d'automne	6 €
Tiramisu marron framboise fraiches spéculos	7 €
Déclinaison de pomme (tuile financier confit)	6 €
Palette des desserts (5 desserts)	8 €
Buche maison Francotchi , coulis de mangue et financier grand marnier (Framboise et litchee frais , génoise choco noire et copeaux choco blanc) <u>Disponible du 22/12 au 01/01</u>	7 €