

Les dernières prises de commande pour **Noël** se feront le **19/12/23** selon disponibilités.
Concernant le soir du **Nouvel An** elles se feront le **27/12/23** selon disponibilités.

NOS ENTREES

1/2 langouste à la Parisienne	29€
Duo de foie gras de canard et d'oie cuit au naturel	25€/100g
Cœur de saumon Royal fumé cuit à froid, accompagné de ses blinis	17€ la portion
Pâté en croûte au foie gras et truffes du Périgord	9€/180g
Sac de graines apéritif (500g)	9€

NOS POISSONS

Baeckoffe de Homard et queues de langoustines servi dans son moule (minimum 2 personnes)	36€
Filet de turbot sauvage sur son gratin de macaronis aux cèpes, crème légère au vieux parmesan	33€
Filet de Saint-Pierre aux perles de yuzu, pommes de terre écrasées au pamplemousse rose , crème de coco	33€
Bouillabaisse de poissons	36€
Duo de sole et noix de Saint-Jacques aux morilles et vin jaune	33€

NOS VIANDES

Côte de veau (UE) cuit sur l'os Sauce au choix : aux morilles et vin jaune, truffes du Périgord, champignons de saison	30€
Filet mignon de veau Sauce au choix : aux morilles ou truffes du Périgord	30€
** Filet mignon de veau Wellington, sauce Périgourdine	30€
Suprême de poularde fermière, rôti au vin jaune et morilles, spaetzle et compotée de chou vert frisé	28€
** Chapon farci au foie gras et truffes et sa garniture	28€
**Tourte de poularde aux morilles et vin jaune	13€/ portion
**Tournedos de filet de bœuf Sauce au choix : aux échalotes confites à la crème de cassis, vieux porto, morilles, truffes du Périgord	30€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES DE
LEURS GARNITURES

NOS FROMAGES

Brie de Meaux foisonné aux truffes du Périgord	13 €/100g
--	-----------

** Commande Minimum : 4 personnes
Pour un souci d'organisation, merci de passer commande au minimum 3 jours à l'avance.