



Vente à emporter pour les fêtes de Noël

Retrait des commandes le jeudi 24 entre 15h et 17h
Veillez bien passer votre commande avant le Mardi 22 Décembre

Velouté de volaille vermicelle à la truffe ☺
18€

Terrine de foie gras de canard au Naturel ☺
chutney de pommes au citron vert et gingembre, mique grillée
15€

Saumon d'Ecosse label rouge mariné à l'aneth, blinis maison ☺
crème acidulée et œufs de saumon
14€

Escargots de Bourgogne en coquilles beurre à l'ail et persil (la douzaine) ☺
16€

Homard bleu vivement sauté, mijotée de légumes d'hiver, champignons du pays ☺
sauce crustacés parfumée aux herbes
Demi **35 €**
Entier **68€**

Lièvre à la Royale, sauce gibier ☺
crème de pommes de terre
65€

Poularde rôtie de chez Julien, sauce crème aux champignons d'ici et d'ailleurs ☺
purée de pommes de terre
24€

Filet de Bar de ligne à la plancha ☺
estouffade de légumes d'hiver
28€

Desserts

Bûche bavaroise vanille, ☺
confit orange, crémeux marron biscuit pain de Gène
8€

Bûche chocolat noir, ☺
feuillantine praliné, Dacquoise noisette
8€

Bûche mousse lactée citron vert, ☺
crémeux passion, Biscuit ananas
8€