

## Produits à emporter :

( \* + consigne à régler sur place )

- Truffe noire Mélanosporum, foie gras frais et Caviar sur demande
- Saumon mi-fumé maison au bois de hêtre 7,50 € la portion  
*(portion de +/- 80gr, soit 95 € le kg)*
- Tranche de foie gras de canard mi-cuit en terrine 8,00 € la portion  
*(portion de +/- 60gr, soit 135 € le kg)*
- Terrine de Foie gras de canard nature ou gelée de mangue aux épices :
  - mini-terriner apéro ( pour 3 à 4 pers, env 140 g ) 18,00 € \*
  - terriner à partager : pour 5 à 6 pers (env 350 g) 47,00 € \*
  - pour 8 à 9 pers (env 550 g) 74,00 € \*

## Pour l'apéritif :

- Rillettes de maquereau fumé à tartiner et à partager :  
pour : 2 pers. 4€ \* 4 pers. 6,50€ \* 6 pers. 9,50 € \*
- Croustillant de saumon fumé, chantilly wasabi 3,00 € pièce
- Olives farcies à la crème de truffe 2,50 € la portion
- Pruneaux farcis et rôtis au lard fumé (6 pièces) 4,50 € les 6
- Escargots en persillade à gratiner (12 coquilles) 9,00 € les 12
- Crème brûlée cèpes et foie gras à caraméliser 3,00 € pièce \*
- Cromesquis de truffe noire - foie gras - Porto 4,00 € pièce
- Macaron foie gras - pain d'épices 2,50 € pièce
- Huître en gelée d'eau de mer au cresson 2,50 € pièce
- Huîtres gratinées, foie gras et sabayon de Champagne 3,00 € pièce
- Croque Truffe - lard Colonnata - vieux Comté (1 à 2 pers) 18,00 € pièce

## Pour compléter votre menu :

- Le Galet brûlé ... crème ciboulette - saumon fumé - caviar de hareng ... 6,50 € pièce
- Cassolette de fromage en croûte de feuilletage (portion individuelle à réchauffer)
  - Fourme d'Ambert de chez Kérouzine - poire - noix de pécan 6,50 € pièce \*

## Menu de Noël :

Fines quenelles de Saint-Jacques ...  
duxelle de champignons, bisque de langoustine, sabayon champagne ...

---

Suprême de Chapon farci comme à Noël ...  
Crèmeux de patate douce, gnocchi au parmesan, sauce foie gras ...

---

Bûche de Noël ...  
poire, vanille, chocolat, noix de pécan, cannelle...

**60 € / personne**

## Menu du Nouvel An :

Saint-Jacques fumées en carpaccio, ...  
Champignons, yuzu, sucs de soja, combava ...

---

Lotte en croustillant ...  
piquillos, chorizo ibérique, safran, risotto ...

---

Bœuf Wagyu façon Rossini ...  
foie gras, truffe Mélando, oignon de Roscoff ...

---

Marron ...  
cassis, violette, meringue, vanille, chocolat ...

**75 € / personne**

## Commandes à passer impérativement :

- avant le **22/12** pour un retrait le **23 et 24/12**
- avant le **29/12** pour un retrait le **31/12 et le 01/01**

par téléphone ou via notre site internet en click & collect