

*Commande Minimum 48H à l'avance
 Commande pour minimum 4 personnes*

Suggestions « Entrées »

Magret de canard en carpaccio & son médaillon de foie gras, gelée de pomme & pain d'épice	€10,00
Trio de terrine de gibier, salade croquante aux figues fraîches & copeaux de foie gras	€9,00
Tartare de chevreuil, éclats de noisettes & salade de jeunes pousses (en saison)	€13,00
Veau façon « Vitello tonnato » roquette & câpres	€8,50
Rosace de St-Jacques à l'huile de truffe blanche	€8,50
Balluchon de saumon fumé farci de son tartare mariné & coulis d'herbes	€9,00
Effiloché de thon rouge au sésame, salade de soja-concombre-choux & mayonnaise au wasabi	€10,50
Crème de butternut aux Gambas, dés de chorizo & piment d'Espelette	€8,00
Ravioles de cèpes à la tartufatta & tombée de champignons de saison	€8,00
Cassolette de cailles désossées aux morilles et sauce au vin jaune	€10,00
Ravioles de gorgonzola, dés de poires, Jambon de Parme, noix & roquette	€8,50
Gambas & coquilles Saint-Jacques aux petits légumes & sauce safranée	€10,50
Gambas au curry doux, lait de coco & pommes caramélisées	€9,00
Saint-Jacques sur fondue de poireaux et chicons & sauce vin blanc	€10,00

Suggestions « Plats »

Suprême de pintadeau aux morilles, pommes amandines & légumes	€13,50
Magret de canard aux figues, gratin dauphinois, chips de magret fumé & haricots	€12,50
Filet pur de veau au thym & romarin, ravioles à la truffe & sauce crémeuse aux champignons	€15,00
Carré de porc Ibérique basse t°, coulis de chorizo & frites de patates douces	€14,50
Médaillons de biche Grand Veneur, pommes airelles, chicons & mousseline de céleri-rave	€18,50
Noisettes de Biche, sauce cèpes & truffe, mousseline de patates douces & légumes du moment	€17,00
Filets de marcassin aux cèpes, sauce au vin jaune & tagliatelles	€13,00
Perdreux aux raisins blancs, gratin dauphinois & légumes de saison	€14,50
Canard sauvage aux pommes & au miel, pommes amandines et légumes de saison	14,50€
Pavé de saumon, Sauce au blanc de blanc parfumée au basilic & pommes amandines	€12,50
Dos de cabillaud à la crème de chorizo, röstis & légumes de saison	€12,00
Filet de cabillaud, sauce dieppoise aux crevettes grises & purée de cresson	€14,00
Filet de bar rôti sur peau, sauce vierge aux olives et tomates cerises & purée au parmesan	€14,00
Filets de rouget & coquilles St-Jacques à la crème d'ail et persil & tagliatelles à l'encre de seiche	€16,00