

## APERITIFS :

- **Assortiments de 18 mini pastillas** 14€  
(pétoncle crème de safran, boudin noir pommes, Cèpes et amandes)
- **Assortiment de canelés 18 pièces** 14€  
(foie gras, tomates romarin, conté fruits sec)
- **Assortiment de 12 mini burgers** 14€  
(saumon crème de raifort, foie gras figues, magret fumé)
- **Assortiment de 18 cuillères et verrines.** 24€  
(Foie gras gelée de thé vert et mangue, rouget grillé  
Confit de légumes au parmesan, pana cotta de céleri  
Au truffes copeaux de jambon de Parmes)



## FOIE GRAS ET SAUMON :

- **Foie gras de canard maison**
- **Saumon fumé maison**  
(origine Ecosse Label Rouge)

30€ / 250g  
60€ / 500g  
5,20€ / 100g



## GIBIER :

- **Civet de marcassin façon grand-mère\*** 13€/pers
- **Tourte de chevreuil foie gras et cèpes \*(230g pce)** 16€/pers
- **Suprême faisan jus aux raisins, poêlée forestière \*** 17€/pers

## TOURTES ET PATES :

- **Pâté en croûte (chaud)** 18€ kg
- **Jambon en croûte (extra fondant)** 24€ kg
- **Tourte de grenouilles aux cèpes** 28€ kg

## LES CLASSIQUES :

- **Filet de bœuf Wellington,**  
sauce au porto (min 8 pers) 16.50/pers
- **Gratiné de noix de St Jacques et crevettes en coquilles,**  
fondue de poireaux, sauce au vermouth 9.50€/pce



## MENU DE FETES

27€

**Papillote transparente de St Pierre**  
**Crème de crustacé à la badiane**

**Fondue de légumes et ravioles aux cèpes**  
Ou

**Pastillas de canard aux Figues et cœur de foie gras**  
**Jus tranché au porto**  
**Bouquet de salade d'hiver**



**Pressé de veau et Jambon cru**  
**aux saveurs de truffes**  
**Sauce espagnole \***  
Ou

**Magret d'oie farcis aux fruits secs et foie gras**  
**Réduction de porto et balsamique \***

**\*Trois accompagnements de saison :**

Moelleux de potimarrons, trio de carottes glacées, knäpfle maison