

- **Foie Gras ENTIER Mi-Cuit au Torchon « Maison » ±100Gr** **12.00 €**
Cuit au Torchon Salaison, épices, Porto...
- **Saumon Fumé aux bois de Hêtre par Nos Soins (±100Grs)** **7.00 €**
- **Magret de Canard farci au foie Gras** **22.00 €**
Salade, Confit de Figue et navette Briochée

- **Saumon Gravlax** **16.00 €**
± 150 Grs SAUMON, Blinis, Citron, crème ciboulette et Croutons de campagne.

- **Saint Jacques et Gambas Pomme Anna** **20.00 €**

- **Dos de Cabillaud en Croute d'Aïoli** **22.00 €**
Risotto d'Epeautre et Petit Légumes
- **Dôme de Pintade farci aux Cèpes** **19.00 €**
Mille feuilles Dauphinois et Petits Légumes
- **Râble de Lapin en ballotine** **19.00 €**
Mille feuilles Dauphinois et Petits Légumes
- **Cocotte Poulet Fermier au vin jaune** **64.00 €**
Légumes d'hiver (pour 4 personnes)
- **Langouste à L'Armoricaine ± 310/330Grs** **29.00 €**
Riz de Camargue façon Pilaf

Réservations possible entre Noel et Jour de L'An: 23/12/2024 au 01/01/2025

Minimum 48 Heures à l'avance