

SUGGESTIONS DE FÊTE À L'EMPORTER

LES ENTRÉES PAR PERSONNE

Coquille Saint Jacques Gratinée, Texture de Cèleri & Persil Plat à la Truffe Noire	16€
Pressé de Foie Gras de Canard, Anguille Fumée & Vieux Balsamique à la Figue	18€

LES PLATS POUR 4 PERSONNES

Pithiviers, Ris de Veau & Foie Gras de Canard, Epinards & Truffe Noire	82€
Filet de Bœuf Charolais Façon Wellington, Jus de Cuisson au Whisky Tourbé	86€

Nos Plats sont Accompagnés de 2 Garnitures de Saison

DISPONIBLE DU 21 AU 31 DÉCEMBRE 2018
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

MENU DE NOËL À L'EMPORTER

MISE EN BOUCHE

Gnocchi de Pomme de Terre, Crème Acidulée & Caviar d'Aquitaine

ENTRÉE

Raviole Ouverte de Noix de Saint-Jacques « Marinées Grillées »
Butternut à la Truffe Noire, Pousses d'Épinard
Emulsion Truffée de Courge Rouge

PLAT

Ragout de Homard Bleu à l'Américaine
Châtaignes, Topinambours, Cèleri Rave & Persil

DESSERT

Bûche Roulée dans la Tradition de Noël
« Pistache, Chocolat Blanc & Framboise »

MENU DE NOËL : 49 EUROS / PAR PERSONNE
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

MENU DE RÉVEILLON & NOUVEL AN À L'EMPORTER

MISE EN BOUCHE

L'Huître Fine de Claire N°2, Choux Fleur, Citron & Caviar d'Aquitaine

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques Gratinées, Texture de Cèleri, Persil Plat
& Truffe Noire

PLAT

Pigeonneau « Royal » en 2 Cuissons « Rôti & Confit »
Jus de Viande aux Morilles, Foie Gras, Whisky Tourbé & Clémentine

DESSERT

Dôme « Pistache, Griottes & Cassis »
Biscuit Sablé à l'Huile d'Olive & Fleur de Sel

MENU DE NOUVEL AN : 49 EUROS / PAR PERSONNE
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION