

Nos Plats à emporter

(livraison possible dans un rayon de 30 km à 5,00 € la livraison)

Nos Menus de Noël

La Terrine de Foie gras de Canard entier La terrine de Foie gras d'Oie entier 11,00 € les 100 gr
14,00 € les 100 gr
en terrine de porcelaine + 30,00 €)

Le Feuilleté aux trois Poissons, Mousseline de Homard 8,00 € la portion

Le Pâté chaud Maison 6,00 € la portion
La Tourte • pour 5/6 personnes 25,00 €

montagnarde Pour 8/10 personnes 38,00 €

La Truite saumonée fumée par nos soins, tranché à la main ou entier 4,40 € les 100 gr

Les six huitres au poireaux, crème échalote et tomate 12,00 €

Le Munster fermier 1,80 € les 100 gr

Le Bargkaas fermier 1,80 € les 100 gr

La Tomme de Montagne 1,80 € les 100 gr

Menu 1 à 35,00 €

Le Petit Gâteau de Chair de Tourteau, mousseline d'avocat, billes de fruits, Nuage de Rouille

(prix hors menu : 13,00 €)



Le Paleron de Veau cuisson basse température, petits légumes confits, Flan de pousses d'Épinard, pommes Anna

(prix hors menu : 17,00 €)



Le Bavarois aux Griottes et fleur d'épices, Mille-feuilles Ganache de Cuba

(prix hors menu : 8,50 €)

Menu 2 à 46,00 €

Les Ravioles de Homard, Bouillon d'herbes sauvages crémeux,

Zestes d'Agrumes

(prix hors menu : 18,00 €)



La Poivrade de Chapon aux Morilles, Croustillant de pommes de terre à l'Ail
rose, Légumes racines

(pris hors menu :24,00 €)



La Charlotte au Chocolat/ Marron

(pris hors menu :8,50 €)

