

NOS TAPAS 1.70€ LA PIÈCE
MIN. 16 PCS

- + Verrine tartare de poisson & passion
- + Tataki de bœuf de Salers, légumes croquants
- + Sablé mousseline tomates, chorizo croustillant & olive Kalamata
- + Hareng revisité, pdt & pickels
- + Pain aux graines grillées, artichaut en 2 façons & parmesan des Pouilles
- + Tartelette croquante, crémeux de cabillaud aux condiments, œuf de saumon
- + Radis noir, saumon fumé, tarama aux œufs noirs de poisson
- + Crakers poire roquefort

NOS CASSOLETTES 4.50€
LA PIÈCE

- + Boudin jus corsé poire cardamome
- + Croque monsieur à la truffe et conté
- + Ficelle picarde à la truffe
- + Belle grenaille, effiloché de confit de canard au thym
- + Pétoncles Thai coco citronnelle

NOS DESSERTS 7€
LA PART
FESTIFS MAISON

- + Pavlova mangue passion
- + Entremet mandarine et ganache au chocolat "83% Black Zabuye"
- + Délice citron meringué, praliné noisette & sarrazin
- + Omelette Norvégienne vanille & framboise

LES PRIX S'ENTENDENT NETS ET EN EUROS

NOS ENTRÉES LA PART
OU AU KILO

- + Saumon fumé par nos soins 49€ /KG
- + Terrine de foie gras mi-cuit Maison 110€ /KG
- + Hibiscus de saumon mariné et citron confit, mousseline citron vert 12€ LA PART
- + Ravioles farcies champignons sauvages, foie gras poêlé, émulsion blanche à la truffe 14€ LA PART

NOS PLATS MINIMUM
POUR 2 PERSONNES

- + Ris de veau croustillant aux écrevisses, purée au sel de l'Himalaya 34€
- + Poularde de Bresse, sauce blanche aux morilles Grenailles & marrons 32€
- + Soupière de homard du Cap, Légumes de Noël 38€
- + Parmentier de canard des Landes, purée de PDT et patates douces, foie gras 21€
- + Noix de Saint-Jacques au curry vert & crème de coco, risotto & grenade 24€
- + Médailon de lotte lardée, tombée de chou au vin jaune & marrons 25€

CHRISTELLE, JEAN-MARC & LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE TRÈS BELLES
FÊTES DE FIN D'ANNÉE

CONTACTEZ-NOUS POUR TOUTES
DEMANDES PARTICULIÈRES

LIVRAISON POSSIBLE
COMMANDES 48 HEURES À L'AVANCE

06.70.70.40.10 • 03.21.05.23.22