



Pensez à Commander vos bons
Cadeaux dans notre restaurant
à Partir de 20€

Fêtes 2025

(vente à emporter)

Toutes nos recettes sont réalisées à partir de produits frais et de saison
Vos plats cuisinés vous seront remis dans des barquettes micro-ondable
prêtes à réchauffer

Commande avant le vendredi 15/12 (Noël) et 22/12 (Nouvel an),
Livraison le 24/12 (Noël) et 29/12 (Nouvel an)

Les Entrées

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (en croustilles)

La douzaine,

14€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et genévrier

Blinis au citrons maison, crémeux à l'aneth et aux baies roses, gel citronné

Environ 100gr

14€

Foie Gras de canard mi cuit au torchon,

Chutney à la figues, pommes rôties, toast et briochette

Environ 60gr

14€

Foie gras de canard mi cuit au torchon, lobe entier

Environ 500g Pour 8/10 personnes

70€

Plateau de saumon fumé maison au bois de genévrier et hêtre

Environ 350g Pour 6/8 personnes

40€

Les Accompagnements

Gratin dauphinois (300g)

7€

Gratin de cardons Lyonnais au beaufort (300g)

8€

Purée de pomme de terre Truffée (300g)

8€

Légumes de saison au beurre persillé (200g)

8€



Made in
Noyarey

Les plats chauds

Civet de biche à l'ancienne

19,50€

Polenta au parmesan, Choux andalou

21,50€

Souris d'agneau confite 12 heures au miel et romarin

21,50€

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, carottes confites

Cabillaud en croute persillée,

Sauce aux écrevisses

21,50€

Ecrasé de pomme de terre et fondue de poireaux

Suprême de Pintade au foie gras et figues

21,50€

Sauce au épices de Noël

Gratin dauphinois, flan de potimarron

23,50€

Pavé de veau rôti (cuit basse température)

Sauce aux morilles

Gratin dauphinois, flan de potimarron