



## Fêtes 2025

(vente à emporter)

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

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 14€

Environ 60gr

Foie gras de canard mi cuit au torchon, lobe entier

70€

Environ 500g Pour 8/10 personnes

Plateau de saumon fumé maison au bois de genévrier et hêtre

40€

Environ 350g Pour 6/8 personnes

## 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€



## Les plats chauds

Civet de biche à l'ancienne 19,50€

Polenta au parmesan, Choux andalou

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

Ecrasé de pomme de terre et fondue de poireaux 21,50€

Suprême de Pintade au foie gras et figues 21,50€

Sauce au épices de Noël

Gratin dauphinois, flan de potimarron

Pavé de veau rôti (cuit basse température) 23,50€

Sauce aux morilles

Gratin dauphinois, flan de potimarron