

## MENU JOUR DE L'AN

#### PLATEAU APÉRITIF

Tartare de Saumon Gravlax, Agrumes & Pickles d'Oignon Rouge Mini-Opéra de Foie Gras au Pain d'Épices, Gelée de Sauternes Mini Brioche de Crabe et Pomme Verte Purée de Courge, Chèvre Frais et Noisettes Torréfiées Tataki de Bœuf, Crème au Wasabi, Sésame Doré

PLATEAU | 1 € APÉRITIF | 5 PIÈCES |

#### ENTRÉE 12€

Cassolette de Boudin Blanc, Sauce Foie Gras et Éclats de Cèpes

#### POISSON 15 €

Filet de Saint-Pierre Rôti, Sauce au Cidre et Fondue de Poireaux

#### VIANDE 22€

Pavé de Veau rôti, Jus Réduit, Risotto Crémeux à la Truffe, Éclats de Grana Padano et Champignons Poêlés

# ENTRÉE POISSON VIANDE DESSERT

#### DESSERT 6€

Biscuit Joconde, Croustillant Praliné, Mousse Légère Chocolat Blanc, Insert Passion

FOIE GRAS DE CANARD ® PÉRIGORD MAISON 160 €/kg

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE 90 €/kg

### À COMMANDER AU PLUS TARD LE MERCREDI 24 DÉCEMBRE

à récupérer en boutique le 31 décembre : 9h à 17h magasin fermé le 1,2 et 3 janvier





