

## À emporter



### Grignotages

Terrine de foie gras de canard, confiture de tomate verte du jardin

~ 19,00 € les 100g -

Truite de Saint-Césaire fumée par nos soins au bois de Cèdre

~ 8€ les 100g -

Gravlax de truite de Saint-Césaire

~ 8€ les 100g -

Pâté en croûte de volaille et de Foie Gras

~ 11€ la tranche - (environ 150g la tranche)

### Entrée

Pot au feu de foie gras de canard et cagouilles aux senteurs de clous de girofle

~ Bocal\* : 15,00 € -

Noix de Saint-Jacques, crème de barbes, truffe Tuber Melanosporum et boulangère de topinambour

~ Bocal\* : 18,00€ -

Boudin blanc de poisson de roche, bisque de crustacés

~ Bocal\* : 13,00€ -

Ravioles de champignons de nos forêts, sauce au cèpes

~ Bocal\* : 13,00€ -

### Plat

Poularde fermière à la truffe Tuber Melanosporum, sauce suprême, gratin dauphinois

~ Bocal\* : 25,00€ -

Lotte, cresson, risotto de pommes de terre, choux croquants et sauce vierge aux huîtres

~ Bocal\* : 22,00€ -

### Dessert

Praliné noisettes, Reine des prés, mousse lactée

~ Bocal\* : 8,00€ -

Baba au Champagne et aux agrumes

~ Bocal\* : 8,00€ -

Ces commandes seront à récupérer au restaurant le mercredi 24 décembre 2025 de 14h00 à 18h00. Les bocalaux sont à consommer avant le vendredi 26 décembre 2025.

Les dernières commandes seront prises le mercredi 17 décembre 2025 et nos quantités sont limitées, c'est pourquoi nous vous invitons à passer vos commandes au plus tôt.

\*Bocal Weck 370ml