

## À emporter



### Apéritif

Terrine de foie gras de canard

- 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 -

### Entrée

Pot au feu de foie gras de canard et cagouilles aux senteurs de baie de Genièvre

- Bocal\* : 15,00 € -

Homard à l'Américaine, carotte et fenouil

- Bocal\* : 22,00 € -

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

- Bocal\* : 18,00€ -

Raviole de vieux Gruyère, bouillon d'oignons

- Bocal\* : 11,00€ -

### Plat

Filet de poularde à la truffe Tuber Melanosporum, sauce suprême

- Bocal\* : 25,00€ -

Cabillaud, huître, chou et agrumes

- Bocal\* : 21,00€ -

### Dessert

Comme un tiramisu chocolat et Chartreuse verte

- Bocal\* : 8,00€ -

Baba au Champagne et aux agrumes

- Bocal\* : 8,00€ -

Ces commandes seront à récupérer au restaurant le lundi 23 décembre 2024 de 15h00 à 18h00. Les bocaux sont à consommer avant le vendredi 27 décembre 2024.

Les dernières commandes seront prises le lundi 16 décembre 2024 et nos quantités sont limitées, c'est pourquoi nous vous invitons à passer vos commandes au plus tôt.

\*Bocal Weck 370ml