

SUGGESTIONS DES FÊTES

ENTRÉES

CASSETTE



Saumon fumé : 24 €

crème de ciboulette thaï & citron vert, blinis

Escargots de Bourgogne : 15 / 25 €

par 6 ou par 12

Foie gras de canard mi-cuit : 24 €

chutney de figues

Huîtres : 16 / 29 €

par 6 ou par 12

Tartare de dorade royale : 21 €

huile d'olive, mangue, citron vert, herbes fraîches

PLATS

Véritable entrecôte extra 300g : 36 €

sauce au choix, frites maison

Saumon laqué sur peau & miel : 30 €

sésame grillé, tombée d'épinards

St-Pierre rôti : 35 €

crème de morille, mousseline de panais

Filet de bœuf saisi : 46 €

écrasé de pommes de terre truffé, jus corsé

Vol au vent de canard & madère : 31 €

grenaille confites

Mafaldine crème de truffe : 29 €

copeaux de vieux parmesan

Chapon basse température & châtaignes : 35 €

jus volaille acidulé, poêlée forestière

DESSERTS

16 €

Assiette du fromager

Tarte fine caramélisée aux pommes

Tiramisu au caramel beurre salé, sablé breton

Crumble aux poires et mangues

Moelleux au chocolat

Bûche de Noël, de la Cheffe pâtissière

RÉSERVER