



CARTE DES FÊTES 2025

Entrées chaudes

Cassiolette de noix de Saint-Jacques et queues d'écrevisses 6,50 €/pce

Gratin de crabe (dans ça carapace) 6,00 €/pce

Coquille Saint -jacques gratiné au Comté 7,50 €/pce

Tourte aux fruits de mer 8,00 €/pce

Bouchée à la reine 6,50 €/ pce

Cassiolette de volaille au foie gras et aux morilles 7,50 €/pce

Boudin blanc de volaille aux morilles et Vin Jaune 29,50 €/kg

truffé 35,00 €/kg

Escargots persillés 8,00 €/dz

Entrées froides

Saumon fumé au bois de hêtre 60,00 €/kg

Saumon farci en médaillon 9,30 €/ pers

Fondant aux trois poissons 5,00 €/ pers

Terrine de pintade aux morilles et Vin Jaune 29,50 €/kg

Foie gras de canard au Macvin, chutney de figues 140,00 €/kg

Pâté en croûte au canard, figues et foie gras 38,50 €/kg

Pâté en croûte au ris de veau, foie de volaille et trompettes 29,50€/kg

Ballottine de volaille à la mousse de foie d'oie 25,00 €/kg

Plats chauds

Suprême de pintade sauce Rielsing et cèpes 12,00 €/pers

Poulet de Bresse aux morilles et Vin Jaune 13,50 €/ers

Pavé de veau sauce forestière 10,00 €/pers

Civet de cerf sauce Grand Veneur 9,50 €/pers

Pavé de sandre au Savagnin 8,00 €/pers

Dos de loup de mer sauce homardine et écrevisses 8,00 €/pers

Accompagnements

Poêlée de champignons, asperges et pois gourmands 4,50 €/pers

Flan de potimarron et châtaignes 5,00 €/pers

Purée de butternut et noisettes 4,00 €/pers

Gratin dauphinois 3,80 €/pers

Pommes dauphines 3,90 €/pers

Garniture de marrons cuisinés 4,80 €/pers