



**MENU DES FETES DE FIN D'ANNEE
A EMPORTER
RESERVATION 3 JOURS A L'AVANCE**

Bisque de homards au marc de Bourgogne.	12 € / L
½ Homard (400 g) à la Parisienne, aux deux sauces	26 €
½ homard (400gr), aux légumes, sauce crustacés (chaud)	28 €
Croustillant de foie gras poêlé, pomme caramélisée	14 €
Ravioles de langoustines, spaghetti de courgette, sauce crustacés (3pcs)	16 €
Quenelles de poisson sauce Nantua	16 €

Caille farcie (<i>Foie gras, truffe, champignons, viande de canard et volaille</i>)	12 €
Avec garniture (<i>poêlée de champignons, chicon braisé, croquignoles, sauce truffe,</i>)	17 €
Poularde farcie (6-8) (<i>Foie gras, truffe, champignons, viande de canard et volaille</i>)	25 € / kg
Avec garniture (<i>Chicon braisé, Céleri, châtaignes, sauce truffe , croquignoles</i>)	35 € / kg
Dinde ou chapon farcis (8-12) (<i>Foie gras, truffe, champignons, viande de canard</i>)	28€ / kg
Avec garniture (<i>Chicon braisé, Céleri, châtaignes, sauce truffe, croquignoles</i>)	38 € / kg
Sauce morilles 11 € ½ L	
Sauce poivrade 9 € ½ L	
Sauce truffe 11 € ½ L	
Sauce crustacés 11 € ½ L	
Croquignole	1.00€
Poire au vin	1.50 €
Pomme aïrelles	1.50 €