

« À la Carte »

Entrées froides charcutières:

L'excellent (pâté en coûte à la volaille, canard, foie gras et champignons).....	les 100 grs.....	6.30 €
La verrine de foie gras de canard entier mi-cuit.....	la verrine de 170 grs.....	34.00 €
Le Chalonnais.....	les 100 grs.....	5.50 €
Le foie gras de canard au naturel mariné au ratafia.....	les 100 grs.....	20.80 €


Entrées Traiteur :

Le riz au lait de langouste , crevettes black tiger, petits légumes croquants.....	10.80 €
Trilogie de gambas, St Jacques, bar au coulis exotique et caviar d'Aquitaine.....	10.80 €
Tout sur le butternut, chantilly au lard virtuel, lardons croustillants et pépite de foie gras de canard poêlé.....	9.20 €
La verrine terre et mer comme une périgourdine, artichauts, haricots verts, magret fumé, foie gras de canard, gravlax, crevettes sauvages.....	9.80 €

Les Classiques :

La coquille de saumon frais en macédoine.....	6.60 €
La 1/2 langouste (environ 300 grs) macédoine de légumes.....	24.80 €
Le saumon Norvégien fumé par nos soins.....	les 100 grs..... 11.50 €
La terrine de truite et Kbio à l'estragon.....	les 120 grs..... 7.50 €

Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques maison.....	9.20 €
Bouchée à la reine.....	7.80 €
Le risotto crémeux aux saveurs forestières (champignons de Paris, pleurotes, girolles, pied de mouton et trompettes).....	12.20 €
 Le Koulibiac de saumon (œufs durs, riz basmati, duxelles de champignons, épinards frais et pâte feuilletée au beurre frais).....	au kg..... 38.00 €
Cassolette d'escargots sauce champagne , légumes anciens.....	10.80 €
Les escargots de l'élevage de Bouzy en persillade.....	la dz..... 10.80 €

Poissons Chauds :

Sandre snacké en juste cuisson, sauce verjus, petits légumes glacés et ravioli au chou vert et crabe.....	13.80 €
Turbot de Norvège poêlé au beurre, raviole ouverte aux pousses d'épinards et écrevisses à la crème.....	22.80 €
St Jacques de la baie de Somme sauce champagne, truffe du Périgord, royale de parmesan et asperge rôtie.....	22.50 €

Viandes chaudes :

Suprême de poulet jaune sauce aux morilles et foie gras, champignons d'automne et croquettes de pomme de terre.....	16.80 €
La souris d'agneau confite au jus corsé, pommes paillasson, haricots coco de chez Fiacre au thym.....	Plat pour 2 personnes à partager 32.00 €
Confit de 8 heures de paleron de bœuf, raviole de foie gras de canard, fricassée de champignons.....	19.80 €

Notre dessert des Amoureux :

La douceur pour Valentin et Valentine (dessert pour 2 personnes) Biscuit financier aux amandes croquantes, compotée framboises et mousse légère mascarpone à la vanille	13.80 €
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

« Le St VALENTIN »

En amuse bouche

Petite cassolette d'escargots de Bouzy sauce champagne
3 par personne

Le riz au lait de langouste à l'américaine
éclats de crustacés, petits légumes croquants

Sandre snacké en juste cuisson sauce verjus,
petits légumes glacés et ravioli au chou vert et crabe

Suprême de poulet jaune, sauce aux morilles et foie gras,
champignons de saison et croquettes de pomme de terre

La douceur pour Valentin et Valentine

5 Séquences

51.00 € soit 102.00 € pour 2 personnes
avec cassolette, entrée, poisson chaud, viande, dessert

4 Séquences

34.20 € soit 68.40 € pour 2 personnes
avec cassolette, entrée, poisson, dessert

37.20 € soit 74.40 € pour 2 personnes
avec cassolette, entrée, viande, dessert