

## « 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 crostallants 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)	13.80 €
Biscuit financier aux amandes croquantes, compotée framboises et mousse légère mascarpone à la vanille	

## « 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