

➡ Découvrez également nos Créations 2018 pour les Fêtes ➡



## Un vrai mets de Fêtes

Nature, au foie gras ou truffé à 1%, et aux pommes...c'est un régal...



## Nos spécialités charcutières....



Le kg

### Les Boudins blancs

Le boudin blanc nature.....	21.00 €
Le boudin blanc truffé (1% de truffe).....	29.80 €
Le boudin blanc de volaille aux écrevisses, pistaches et foie gras.....	32.00 €
Le boudin blanc au foie gras ..... 15% au minimum.....	31.80 €

### Nos foies gras

la tranche de 70 grs environ

Foie gras de canard entier nature.....	10.20 €
Foie gras de canard truffé au porto 10 ans d'âge (3% de truffe).....	13.00 €
Le foie gras de canard aux cranberries et coings confits.....	10.20 €
La roulade de foie gras d'oie mariné au Sauternes.....	11.50 €

## Les entrées froides....

### Nos spécialités

Le nougat de ris de veau au foie gras, et morilles.....	6.80 €.
Le pâté en croûte de lièvre à la royale aux pistaches ...	6.20 €
➡ Le Pâté en croûte de volaille aux écrevisses .....	5.50 €

### Les classiques

La coquille de saumon frais en macédoine.....	4.90 €
La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes	au cours
Le saumon Bellevue avec ses garnitures (min 10 pers).....	9.10 €

La tranche

➡ La terrine aux trois saumons et herbes fraîches.....	4.80 €
➡ La terrine de turbot aux chanterelles et trompettes .....	6.30 €
➡ Le Duo de dorade royale et saumon aux herbes.....	4.80 €

## Les entrées chaudes....

### Les classiques :

La pièce

- Le feuilleté aux légumes et pétoncles.....	6.50 €
- La bouchée à la reine au ris de veau.....	5.80 €
➡ - Le feuilleté de St Jacques à la brisures de truffes, chanterelles et artichauts.....	10.80 €
➡ - La Crêpe de gambas et crevettes grises, petits légumes <i>sauce homardine</i> .....	11.80 €
- La coquille St Jacques maison de tradition.....	7.20 €
➡ - Petit bocal de homard frais à la Newbourg.....	15.20 €
➡ - 1/2 pigeon cuisiné en cocote posé sur une tarte fine châtaignes au jus, épinards frais, et foie gras, glace de viande.....	17.60 €
- Les maxi escargots de Bourgogne pur beurre .....	8.40 €

## Quelques plats revus pour 2018....

La pièce

- Finger de truite arc en ciel <i>en gravlax</i> et agrumes , <i>taboulé</i> au parfum de yuzu.....	6.80 €
➡ - Tartare de daurade et st Jacques , <i>crème moussieuse</i> au yuzu , caviar d'Aquitaine, tuile à l'encre.....	16.20 €
- Le bocal de risotto d'écrevisses et langouste, <i>parfumé à la truffe</i> . <i>d'été et brunoise de courgettes, jus corsé de crustacés</i> .....	13.60 €
- Le pressé d'aiguillette de poularde, foie gras et asperges.....	6.80 €
➡ - Le gâteau de foie gras de canard posé sur un nougat de fromage frais aux fruits secs et pain aux céréales.....	7.50 €
➡ - L'œuf façon Norvégien posé sur un tartare de bar aux huîtres et parfum de mangue.....	8.80 €



Poitrail de chapon fermier sauce albuféra au jus de truffes de champagne et foie gras