



Carte des fêtes de fin d'année

Entrées froides

Pannequet saumon fumé tartare de truite 8 €

Salade périgourdine 11€

Ceviche de dorade avocat et passion 12€

Foie gras beaufort et noix 11€

Entrées chaudes

Demi langouste en rougail 24€

Tourte de pomme de terre aux suprêmes de faisan 10€

Fricassée d'escargots au Curry 9€

Cassolette de brochet , pétoncle , cabillaud , sauce homardine en feuilletage
12€

Cassolette de ris de veau aux cèpes 14€

Note : Les entrées sont dressées en portion individuelle





Nos Viandes

Magret de canard miel sapin et bergamote 10€

Mignon de veau aux morilles 14€

Sauté de chapon forestier 10€

Filet de bœuf au sauté escargots 18€

Sauté de sanglier aux marrons 12€

Filet d'agneau rôti en habit vert 15€

Poularde aux truffes 17€

Nos Poissons

Double filet de bar crème de cèpes 11€

Lotte au beurre de Rhum 13.50€

Filet de truite de Vourzy dieppoise 11€

Fondant de féra aux légumes et citron confit 12 €

Sole soufflée aux morilles 21€

Filet de limande pot au feu de moules et légumes 12€





Nos garnitures

Gratin dauphinois 3.50€

Gratin dauphinois aux cèpes 5.00€

Gratin de cardons 5.20 €

Assortiment de 3 garnitures : Gratin de cardons, flan de potimarron à la châtaigne, Gratin de pommes de terre aux girolles
5.80 €

Nos Menus

Menu poisson 21€

Pannequet saumon fumé tartare de truite

Filet de truite de Vourzy dieppoise

Gratin de cardons, flan de potimarron, Gratin de pommes de terre aux girolles

Menu fête 28 €

Foie gras beaufort et noix

Double filet de bar crème de cèpes

Magret de canard miel sapin et bergamote

Gratin de cardons, flan de potimarron, Gratin de pommes de terre aux girolles

Menu maison 32€

Salade périgourdine

Lotte au beurre de Rhum

Sauté de chapon forestier

Gratin de cardons, flan de potimarron, Gratin de pommes de terre aux girolles





**Nos Bûches pour 2,4,6 ou 8 personnes
4€ la part**

Mont blanc

Sablé croquant
Biscuit de Savoie
Crèmeux cassis
Meringue
Mousse marron parfumé au rhum Diplomatico

Mon enfance

Pain de gènes poire
Croquant spéculoos
Crèmeux caramel
Poires rôties
Mousse de poires

La chocovore

Croquant chocolat
Biscuit sacher chocolat
Crème brûlée vanille
Mousse chocolat

Le bonnet de Noël * 30€

Financier citron
Croquant Yuzu
Crème et confit fraises des bois
Mousson Citron kalamansi

**Série limitée sur commande
Taille unique pour 6 personnes**

*le bonnet de Francis





Clin d'œil à notre chef Francis qui prend sa retraite après 35 ans dans notre entreprise

