

A la Carte

Entrées

- Foie Gras de Canard Entier : 90,00 €/kg ou 5,00 € par tranche sur plat
- Persillé de Marsannay® : 23,00 €/kg
- Persillé de Marsannay® au Foie Gras: 36,00 €/kg
- Terrine de Canard Mariné au Cognac et Raisins : 25,00 €/kg
- Pâté en Croûte de Volaille Fermière et Mignon de Porc aux Noisettes : 29,00 €/kg
- Aumônière de Légumes au Chèvre et Miel : 7,50 €/pièce

Poissons, Viandes et Gibiers

Prix par personne

- Nage de Deux Poissons et Crevettes, Sauce Bisque de Homard : 13,00 €
- Dariole aux Deux Saumons, Frais et Fumé, Sauce Crémant de Bourgogne : 13,00 €
- Rôti de Magret de Canard aux Pruneaux, Sauce Porto : 14,00 €
- Suprême de Chapon Farcie aux Morilles, Sauce Forestière : 15,00 €
- Civet de Chevreuil au Vin Rouge et Cassis : 13,00 €

Garnitures

La portion: 2,90 €

- Pomme Duchesse aux Amandes et Graines de Pavot
- Gratin Dauphinois
- Risotto aux Champignons
- Flan aux marrons

Date limite des commandes:
18 décembre 2021