



MENU FÊTES À EMPORTER

77€ sans homard
89€ avec homard

AMUSE-BOUCHE

Tartare de Saint-Jacques & caviar,
déclinaison de chou-fleur et sudachi

ENTRÉE

Pressé de foie gras de canard,
lentilles bio, brioche toastée, chou rouge et poire

CRUSTACÉS

Demi-homard rôti, risotto aux crustacés,
brunoise de légumes, huile de homard et tagette

VIANDE

Suprême de poularde farcie, cuisse confite,
truffe noire, purée de céleri-rave et trompette de la mort,
légumes du potager des Ducs

BÛCHE DE NOËL 2024

Crèmeux chocolat noir & mousse caramel, praliné
grue de Cacao, biscuit aux épices de Noël
et poudre d'orange

MIGNARDISE

Macaron exotique
(mangue, fruits de la passion et gingembre)



RETRAIT
24, 25, 30, 31 DÉCEMBRE
15H À 18H

CARTE FÊTE À EMPORTER

+PRESSÉ
DE FOIE GRAS
160€/kilo
à partir de 200g

+SAUCE CRUSTACÉS
25€/200ml
4/6 personnes

+SAUCE MORILLES
ET MORCEAUX
35€/200ml
4/6 personnes

COMMANDE PAR SMS OU TÉLÉPHONE
AU 07 49 99 72 35

