

L'Épicerie Fine

Le Foie Gras

**Terrine de Foie Gras Français Premium élaboré avec notre
Savoir faire, Notre Signature maison.**

**Le Tradition
Au Pralin
Au Jack Daniel's
Au Fruits du Mendiant & Miel
Au Pomme & Calvados XO
A L'hibiscus
A la Figue cuite au Chaudron
Au Coing & Poire
Le Cerise Noire
Le Clémentine Corse**

Disponible sur commande 3-4 jours, en 250gr /30€ et 500gr /50€

**A la Truffe Noire
Au Cognac XO & Poivre Sichuan
A L'Anguille Fumé & Vodka
Au Homard & Vodka Pétrossian**

Disponible sur commande 3-4 jours ,en 500gr / 90€

**Nous élaborons aussi des recettes sur mesure
selon vos goûts et envie**

Nous créons pour vous.

Saumon en Gravlax Maison, élaboré avec des produits brut premium

Le Betterave et Yuzu

Le Traditionnel

Le Japonisant
(ponzu, sésame et fleurs)

L'Agrume

Disponible sur commande 3-4 jours
Prix 95€/kg

Le Pâté en Croute

Pâté en Croûte élaborer par nos soins, disponible sur commande et aussi en vitrine à la tranche

(Suivant le marché)

L'Iberique (chorizo ibérique, pomme & foie gras, viande de porc)

Le Tout Canard (aiguillette de canard, foie gras, canard confit et porto)

Le Fémèzon (truffe noire, foie gras, viande de porc)

Le volailler (foie gras, viande de poulet bio, pistache, noisette, vin blanc moelleux)

Le Végétal (poireaux brûlés, panais, carotte ancienne, jus d'herbes)

Disponible sur commande 3-4 jours
Prix 60€/kg (sauf : Le femezon 90€/kg, Le Vegetal 35/kg)

**Également disponible notre sélection de produits Épicuriens
A découvrir en boutique :**



**Caviar Pétrossian
Tarama Divers
Fromage à la Truffe
Etc....**

**Dom Pérignon
Cristal de Roederer
Ruinart**

F