

CARTE FESTIVE 2021

Terrine de Foie Gras Français 500gr

Foie gras tradition	55€
Foie gras à la figue	56€
Foie gras à la clémentine Corse	56€
Foie gras à l'ananas et cardamome	56€

Terrine de Foie Gras Français « Exception » 500gr

Foie gras à la truffe	110€
Foie gras au cognac XO	110€
Foie gras à la vodka et anguille fumée	110€
Foie gras à la Saint-Jacques et poivre de Sichuan	110€

Foie Gras boccoux 180gr

Foie gras tradition	28€
Foie gras à la datte	29€
Foie gras à la figue	29€
Foie gras à la pistache	29€
Foie gras au chorizo et à l'abricot	29€
Foie gras à l'ananas et au rhum épicé	29€

Sur demande

Caviar
Truffe

Les créations pour 2 personnes

Entremet brie et truffe	22€
Entremet cantal et cerise noire	22€
Entremet au foie gras & Gewurztraminer	27€
Entremet au foie gras, truffe & Whisky Togushi	27€
Opéra de saumon au Sudachi	27€

Sachet de bonbons de foie gras 5 pièces

Figue et pistache	16€
Sésame noir et clémentine corse	16€
Cacao et fruit exotique	16€

Les gravlax 200gr/500gr

Gravlax de saumon bio traditionnel à l'aneth	28€/56€
Gravlax de saumon bio hibiscus et betterave	28€/56€
Gravlax de saumon bio verveine et agrume	28€/56€

Pâtés en croute à la tranche

Pâté en croute canard et raisin	5€
Pâté en croute chevreuil et airelles	4,50€
Pâté en croute truite aux amandes et vin jaune	4,50€

Boudin blanc

Boudin blanc à la truffe 125gr	6€
Boudin blanc à la figue 125gr	4€

Les plats festifs à partager

Ballotin de chapon farci aux marrons et cranberries la pièce	8€50
Pavé de chapon sauce au Sauternes et chanterelles la pièce	8€50
Le filet de bœuf Wellington, sauce morilles et vin moelleux (4-6 personnes)	150€
La pithiviers de confit de canard et foie gras, châtaigne (4-6 personnes)	45€
La tourte à la Saint Jacques et truffe, fondue de poireaux (4-6 personnes)	55€

Les garnitures

Pressé de pomme de terre ratte, parmesan et sel de Guérande	4€
Gratin de carotte façon crumble et graines de lin	4€