



*plats a emporter a partir du samedi 19 décembre*

*Escargots maison les 12 14 euros*

*Huîtres et son vinaigre échalote les 6 9 euros*

*Huîtres et son vinaigre échalote les 12 18 euros*

*Assiette de foie gras maison accompagné de son chutney de figues, pain d'épices et caramel beurre salé 15 euros*

*Saumon gravlax maison au citron, poivre timut et sa crème fouettée citronnée 15 euros*

*Assiette du pêcheur : 2 langoustines, 5 bulots, 5 crevettes, 4 huîtres accompagnée de sa mayonnaise maison et vinaigre échalote 18 euros*

*Fondant d Arly accompagné de ses pommes en des champ, charcuterie salade verte 15 euros*

*Tartiflette maison et sa salade verte 14 euros*

*Diablotin accompagné de ses pommes en robe des champ, charcuteries salade verte 17 euros*

*Tous les jours nous vous proposerons un menu à 15 euros entrée, plat, dessert*

*Sur réservation pour le 24 et 25 décembre*

*Haut de cuisse de chapon aux morilles*

*Écrasé de pommes de terre parfumé à l'huile de truffe*

*Roulé de courgette farci au topinambour*

*18 euros*

*Sur réservation pour le 31 décembre et 1<sup>er</sup> janvier*

*Caille farcie au foie gras sauce périgourdine*

*Poêlée d'antan aux cèpes*

*Gratin dauphinois*

*18 euros*

*0450965380 ou 0788401553*

*[larrivaz,cyril@orange.fr](mailto:larrivaz,cyril@orange.fr)*

*Au plaisir de vous revoir*

*MYRIAM CYRIL*