

Carte Noël

Pour les fêtes de fin d'année découvrez et savourez nos produits fabriqués maison ou sélectionnés avec soin

Poissons fumés par nos soins:

- Maigre Cotinière 150g 15€
- Merlu Cotinière 150g 12€
- Saumon fumé d'Ecosse 200g / 400g 16€ - 32€
- Saumon fumé d'Ecosse prix au Kg / 75€
entier non tranché

Foie gras mi-cuit Maison:

Origine France IGP du Sud-Ouest

- Tranche individuelle prix au Kg / 150€
- Terrine en 250g 37,50€
- Terrine en 500g 75€

Les Amuses bouches

10 pièces par boîte

19€

- Rillettes de poissons fumés, crackers aux algues d'Oléron
- Croq' truffé & parmesan
- Foie gras mi-cuit, chutney de mangue sur un sablé au gruë de cacao
- Gougère au comté
- Gambas cocktail

Les extras:

- Caviar Diva - 100% d'Aquitaine - 30g 81€
sans conservateur, salé au sel naturel
- Beurre au Caviar 29,90€
50% Beurre, 50% Caviar
Tartinable Onctueux
- Blinis XL à l'unité 2,50€
- Tranche de pâté en croûte 4,50€
pintade aux champignons
- Crème Acidulée 250g 3,90€

MENU

Selon vos envies

ENTRÉE 8€

Tourte de ris de veau & foie gras accompagné de jeunes pousses à l'huile fumé

PLAT 18€

Dos de Cabillaud rôti, risotto aux girolles, crémeux de langoustine

DESSERT 6€

Macaron chocolat "Mont-Blanc"

Crèmeux de marron, chantilly mascarpone, clémentine confite

Réservation jusqu'au Dimanche 21 Décembre