

Carte Nouvel An

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€

- Mini cannelé chorizo & féta
- Panna Cotta de rouget
- Boudin noir, pomme & pickles d'oignons de St Turjan
- Croquette d'Aligot truffé
- Pizette poire, gorgonzola & noix

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 DU 31/12

Selon vos envies

ENTRÉE 8€

Saint Jacques Cotinière en coquille,
boudin blanc truffé & trompette de la mort

PLAT 18€

Suprême de chapon, cuit à basse température,
céleris & figatelli rôti, crème de morilles au vin jaune

DESSERT 6€

Assortiments de desserts comme un café, thé, champagne gourmand,
Panna Cotta Pistache-Amarena, Fondant chocolat & framboise,
Moelleux amandes, rhum Ambré & kumquat confit,
Mousse chocolat & passion

Réservation jusqu'au Dimanche 28 Décembre