



## ENTRÉES FROIDES &amp; CHAUDES

À DÉGUSTER FRAIS

## CHARCUTERIE

LE KG

Terrines (canard, lapin...) **prix au kg**  
Jambon Ibérique **120,30 €**  
Volaille reconstituée au foie gras, **prix au kg**  
pintade et canette

PRIX / PERS.

Plateau de charcuterie **5 PERS. MINI. 6,20 €**  
Plateau de crudités **5 PERS. MINI. 4,30 €**

## FOIE GRAS

LA PIÈCE

Terrine Périgourdine (foie gras, artichaud, jambon, gelée au Sauternes) **6,00 €**  
Bavarois de foie gras, magret de canard, pommes rattes **6,00 €**  
Finger de poularde, figues au vin rouge et foie gras **6,90 €**  
Flan de foie gras, compote de datte au Macvin **6,00 €**  
Magret de canard fourré au foie gras (100 g) **5,90 €**  
Foie gras de canard maison, compote de datte au Macvin **8,90 €**  
Foie gras d'oie truffé maison, compote de datte au Macvin **9,50 €**  
Foie gras de canard maison servi dans sa verrine **12,00 €**

## POISSONS &amp; CRUSTACÉS

LA PIÈCE

1/2 langouste **17,40 €**  
1/2 queue de langouste **22,90 €**  
Tranche de saumon façon Bellevue **7,00 €**  
Saumon fumé par nos soins « Écosse Label Rouge » **6,80 €**  
Saumon cru mariné à l'aneth « Écosse Label Rouge » **6,40 €**  
Grosses crevettes cuites **50,00 €/kg**  
Bavarois de crustacés aux petits légumes et œufs de truite **6,90 €**  
Tartare de St-Jacques à la mangue **6,20 €**  
Tiramisu d'asperges vertes aux 2 saumons, crème légère à l'aneth **5,80 €**  
Coquille de saumon **7,40 €**

## TERRINES

SUR PLAT / LA PIÈCE

Filet de truite au vin jaune **6,10 €**  
Saumon au lard **4,70 €**  
Lotte et saumon **6,30 €**  
Terrine de saumon homard et St-Jacques **7,30 €**  
Demi-lune de saumon, cœur de St-Jacques, tomates confites **6,30 €**  
Rillettes de saumon au citron vert **5,50 €**  
Rillettes de truite blanche **5,50 €**

## SALADES DES FÊTES LE KG

Gambas à l'ail frais **66,70 €**  
Gambas aioli **59,60 €**  
Gambas à la crème d'aneth **59,60 €**  
Magret de canard mariné **42,80 €**

À DÉGUSTER CHAUD

LA PIÈCE

## LES INCONTOURNABLES

Coquilles Saint-Jacques traditionnelles **9,00 €**  
Escargots de Bourgogne au beurre **9,50 €/la douzaine**  
Traditionnelle croûte aux gris de sapin **7,80 €**  
Petite brioche aux morilles et gris de sapin **12,50 €**  
Bouchée à la reine **5,30 €**  
Bouchée à la reine, poêlée de ris de veau **7,30 €**

## POISSONS &amp; CRUSTACÉS

Fricassé de homard bleu et langoustines, aux petits légumes coulis de crustacés relevé au piment d'Espelette **16,90 €**  
Pavé de lieu sauce Champagne julienne de légumes croquants **6,90 €**  
Filet de truite du Jura, sauce légère au Savagnin **8,90 €**  
Médaille de lotte lardé, crème de persil au poivre du Séchouan **13,60 €**  
1/2 Queue de langouste façon Armoricaïne **22,90 €**  
Tournedos de filet de sole farci aux crevettes, sauce safranée **6,90 €**  
Pavé de cabillaud et son velouté de poisson au cresson **7,90 €**  
Tournedos de filet de saumon « Label Rouge » farci sauce à l'oseille **8,10 €**  
Noix de St-Jacques snackées, sauce yuzu vin Jaune **11,90 €**

## COCOTTES - dont consigne 2,00 €

Minestrone de St-Jacques au safran **14,00 €**  
Noix de St-Jacques servies sur un risotto carnaroli, petit jus corsé au romarin **13,80 €**  
Risotto vénéré aux morilles et asperges vertes **13,50 €**