

## Repas de fêtes



### LES ENTRÉES

#### FOIE GRAS

*Foie gras de canard mi-cuit au Montbazillac & son chutney de figues*

12€

#### RIS DE VEAU & MORILLES

*Picatta de ris de veau, velouté aux morilles & purée de panais aux épices douces*

13€

#### HOMARD

*Cassolette de homard aux girolles & émulsion aux asperges vertes*

15€



### LES PLATS

#### FILET MIGNON SANGLIER

*Filet mignon de sanglier aux airelles, crèmeux pommes de terre & tatin d'endives*

16€

#### FILET D'EMPEREUR

*Filet d'empereur sauce au beurre blanc, confit de rhubarbe, poêlée pois gourmands & risotto aux champignons*

17€

#### CHAPON AUX ÉCREVISSES

*Suprême de chapon fermier aux écrevisses, Pomme Anna, tarte fine de carottes & poireaux en corolle*

18€



### LES FROMAGES

#### AUMONIERE DE CHEVRE

*en feuille de brick & poire*

5€

#### SAINT MARCELIN

*& son confit de tomates au piment d'Espelette*

5€

#### MONT DES CATS

*& sa tarte fine à la rhubarbe*

6€

# Les bûches pâtissières

27€ TTC



## LA ROYALE CHOCO

Biscuit à la noisette,  
croustillant praliné amandes,  
mousse au chocolat Fleur de Lys

## LA RUBIS

Biscuit moelleux aux amandes,  
bavaroise à la framboise,  
croustillant & cœur intense vanille



LES FÊTES

TAILLE UNIQUE  
6 PARTS