



Nos Entrées Festives

Truffes fraîches *Melanosporum*

(tarif selon cours)

Huitres ouvertes *(N°3 Bretagne)*

Les 6 : 11,00€ Les 12 : 20,00€ Les 24 : 38,00€

- Natures *(vinaigre échalote, beurre, citron)*
- A gratiner au four *(chorizo ou beurre persillade)*

Croustade de Saint Jacques *à repasser au four (la pièce)*

9,90€

Rillettes de Truite en terrine, *citron et herbes (180gr)*

9,50€

Filet mignon de porc séché au poivre *(les 100 gr)*

6,40€

Filet mignon de porc fumé *(les 100 gr)*

6,40€

Nos spécialités au Canard IGP Sud-Ouest

Foie Gras du Chef

Pot de 180g CUIT *(3-4 personnes)*

29,90€

Pot de 280g MI-CUIT *(5-6 personnes)*

39,90€

Lobe de Foie Gras Cru IGP déveiné *(prix au Kg)*

49,90€

Magret de canard séché au poivre *(les 100 gr)*

7,90€

Magret de canard fumé *(les 100 gr)*

7,90€

Commandes avant le 14 décembre au 04.75.46.86.16



Nos Plats Maison

Aïoli de Cabillaud à la pointe de sel <i>(la part)</i>	19,50€
<i>Petits légumes, œuf dur, bulots et mayonnaise à l'ail</i>	
Filet de Chapon farci <i>(1 personne)</i>	19,50€
<i>Aux Trompettes, champignons des bois et sauce vin jaune</i>	
Cuisses de Canard confites <i>(2 pièces)</i>	28,90€
Suprême de volaille <i>(1 personne)</i>	16,00€
<i>Aux légumes et pommes de terre grenailles</i>	
Coq au Vin sauce Bourguignonne <i>(2 personnes)</i>	29,00€
Souris d'agneau confite <i>(1 personne)</i>	17,00€
<i>Entière, désossée avec son jus au thym</i>	
Blanquette de Veau aux Cèpes <i>(1 personne)</i>	13,80€

Nos Accompagnements

Gratin Dauphinois <i>(la part)</i>	5,00€
Gratin de Cardons <i>(la part)</i>	5,00€
Purée de Potimarron à la truffe <i>(la part)</i>	6,00€
Marrons au jus de veau <i>(la part)</i>	5,00€

Commandes avant le **14 décembre** au 04.75.46.86.16