

Foie gras de CANARD entier

En tranche (100g) ou en bloc de 300g à 1kg	16€ / 100g
Bûchette de 250g sous vide	40€ pce
Verrine de 150g (2 pers. dlc 6 mois)	26€ pce

Foie gras d'OIE entier

En tranche (100g) ou en bloc de 300g à 1kg	18€ / 100g
Verrine de 150g (2 pers. dlc 6 mois)	30€ pce

Pour accompagner les foie gras et terrines

Chutney aux figues et violette (100gr)	4,00 €
Gelée au gewurtztraminer (150gr)	5,00 €

Saumon fumé aux agrumes 18 € pce
le coeur de filet pièce entière de 200g pour 2 à 3 pers.

Saumon fumé tranché 16 € pce
traditionnel sur plaque de 200g pour 2 à 3 pers.

La coquille Saint-Jacques maison 11 € pce
Noix de St Jacques, moules, champignons, petites crevettes, sauce riesling, gruyère

Tourtes 2 / 4 / 6 ou 8 pers.

Tourte de Noël au foie gras 14,00 € / pers.
Fine farce de veau, volaille et magret fumé

Tourte des pêcheurs 15,00 € / pers
Cabillaud, saumon, petits légumes, queues de gambas

Sauces pour tourtes (25cl pour 2 pers)

Marchand de vins aux morilles.....	10,00 €
Crème Homardine.....	8,00 €

Terrines de Cuisinier

Sous vide en bûchette 200 gr pour 2 pers

Hure de canard
en gelée
(façon presskopf)
8,00 €

Marbré de volaille
(Foie gras de canard
et champignons)
10,00 €

Les cuisinés sous vide

Civet de biche aux champignons des bois
En portion individuelle sous vide 12€/pers.

Spaetzle
(Assaisonnés en sachet sous vide 200g /pers. : 5€)

Menu de Noël

24 - 25 et 26 décembre

Menu entrée plat dessert 38€

Pressé de canard confit et foie gras
Chutney de coing aux épices
(entrée seule 15€)

**Rouleau de Sandre et blanquette
de crevettes aux morilles**

Duo de riz de Camargue (plat seul 28€)

Ballotine de suprême de chapon
Fine farce aux cèpes façon tournedos
sauce morilles (plat seul 25€)

Pommes de terre mitraille aux châtaignes,
girolles et légumes d'automne

Verrine de Noël clémentine, spéculoos

Biscuit, mousse mandarine, crumble cacao
coulis caramel, mousse légère spéculoos
(dessert seul 6€)

Les entrées, plats et dessert
peuvent être commandés séparément

Menu de Nouvel An

pour le 31 décembre et 01 janvier

Menu entrée plat dessert 38€

Opéra de foie gras au pain d'épices
Chutney mangue ananas
(entrée seule 15€)

Cocon de St Pierre et queue de homard

Sauce bisque crémée de langoustines
Duo de riz de Camargue (plat seul 28€)

**Fondant de pintade
et effiloché de canard en tournedos**
crème de morilles
(plat seul 25€)

Pommes de terre mitraille aux châtaignes,
girolles et légumes d'automne

Verrine de la nouvelle année
Mousse chocolat blanc, ananas rhum arrangé,
Biscuit rose, mousse mangue
(dessert seul 6€)

Pour garantir le choix des plats, il nous serait agréable de recevoir vos commandes :
Avant le **13 décembre** pour Noël / Avant le **20 décembre** pour Nouvel An