

Pour un repas facile chez vous, voici notre carte
de plats à emporter :
FETES DE FIN D'ANNEE

Pensez à passer votre commande 48 h à l'avance

LES ENTREES

Soupe de foie gras de canard (les 20 cl) 10 €

Sans crème, une de nos spécialités, peut être dégustée à l'apéritif

La Bonite (servie froide) 10 €

Juste saisie marinée soja/sésame, purée de patate douce, jeunes pousses

Notre foie gras cuit au torchon, préparé par nos soins, compotée de
pommes/poires aux pains d'épices

Foie Gras de canard **12 € (les 100g)**

La Chasse (120g) 9 €

Goûteuse galantine maison de sanglier et noisette, accompagnée d'une compotée d'oignons rouges, herbes folles

Caviar de Neuvic Aquitaine « SIGNATURE »

(A Commander 72h à l'avance ou suivant notre stock)

- Les 30 grammes 69 Euros
- Les 50 grammes 110 Euros
- Les 100 grammes 210 Euros

« Toute la quintessence du caviar dans un produit raffiné transformé avec la méthode traditionnelle Malossol. CAVIAR FRANÇAIS »

LES PLATS CHAUDS

Du côté de la Mer :

Le Homard 29 €

Nage de homard aux petits légumes, jus de carcasse au cumbawa

Le Saint Pierre 26 €

Filet de St Pierre, topinambours étuvés, fumet onctueux au poivre sauvage de Madagascar « VOATSIPERIFERY »

La Saint Jacques 26 €

Cassolette de Noix, sauce crémeuse et infusion de Sureau

Du côté du Boucher : (portion d'environ 150 g)

La Joue de Veau 19 €

Braisées moelleuses et jus de cuisson au café Arabica

Le Veau 27 €

Filet mignon cuit basse température et jus truffé, cerfeuil racine

Le Canard 23 €

Dodine de canard farcie aux champignons présentée en rouelle

La Volaille plein air « Famille Raymond » 25 €

Suprême farci aux morilles et sauce crémeuse au vin jaune

Le Lièvre à la Royale 32 €

Traditionnelle recette de lièvre farci au foie gras, jus de cuisson.
Présenté en rouelle

Féculents au choix :

- Véritable gratin Dauphinois maison (sans fromage) un régal...
- Grosses frites de Polenta à la Sarriette Alpine
- Ecrasé de ratte au beurre noisette et thym
- Risotto ACQUEROLLO (riz Italien réputé) aux zestes de citron vert
- Tranche de farcement des Aravis grillé(salé/ sucré)
- Gratin de cardeon pour les amateurs

Pour le Dessert, nous vous proposons un assortiment de gourmandises sucrées à 6 Euros/Pers

- ✓ Minestrone d'ananas en nage d'hibiscus
- ✓ Notre fameuse tartelette tiède au chocolat noir
- ✓ Verrine sur l'idée d'une forêt noire
- ✓ Brochette de Guimauve...

**Tous nos plats sont servis avec légumes plus un féculent au choix.
Le tout sous vide et à réchauffer au bain-Marie.**

Très facile à remettre en œuvre

- **Possibilité de demi-portion pour les plats chauds afin de composer un menu en 3 plats. Prix en conséquence, nous consulter**

