

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 d'Albertville, jeunes pousses

Notre foie gras cuit au torchon, préparé par nos soins, compotée de
pommes/poires de nos vergers à la vanille

Foie Gras de canard **10 € (les 100g)**

La Chasse (120g) 9 €

Goûteuse galantine maison de cerf et noisette, accompagnée d'une pâte de coing au xérès et bouquet de mâche

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 aux agrumes et berce

Le Saint Pierre 26 €

Filet de St Pierre, légumes croquants, sauce aux herbes

La Saint Jacques 26 €

Cassolette de Noix, brunoise de légume et sauce crémeuse au Chignin Bergeron

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

La Joue de Bœuf 19 €

Servie dans un bocal en strate de polenta, jus de cuisson aux morilles

Le Cerf 23 €

Taillé dans le filet cuit basse température sauce vineuse et racines de cerfeuil

Le Canard 19 €

Dodine de canard farcie aux champignons présentée en rouelle

La Poularde « Famille Raymond » 19 €

Suprême farci aux marrons, sauce crémeuse au poivre de Jamaïque

Le Lièvre à la Royale 29 €

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

Féculents au choix : (sauf pour le bocal de joue de bœuf)

- Véritable gratin Dauphinois maison (sans fromage) un régal...
- Grosses frites de Polenta
- Ecrasé de ratte au beurre noisette et thym
- Risotto ACQUEROLLO au parfum de citron vert
- Gratin de cardon pour les amateurs

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

- ✓ Minestrone d'ananas en nage de thé vanillé
- ✓ Tartelette crémeuse Chocolat/Mangue/Passion
- ✓ Verrine Pomme Tatin/Mascarpone/Crumble Amande
- ✓ 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**