

Nos plats à emporter pour Noël 2024

Entrées :

- Foie Gras de Canard Confit et Magret Fumé, Pain d'épices, Confiture de Citre (80gr) 23 €
- Ballotine de saumon et Lotte au piment d'Espelette Pistache et crème grelette 19 €
- Vol au Vent de Saint Jacques et Gambas, Fondu de poireaux, Américaine au parfum d'estragon 26 €
- Crème de Topinambour, crème Légère et Copeaux de Truffe Melanosporum, Chips de Légumes 28 €

Plats :

- Gratin de Pennes Homard et Ris de Veau à la truffe Melanosporum 48 €
- Cabillaud, Endive à l'orange et Carotte Fève de Tonka 24 €
- Lièvre à la Royale, Mitonnée de Légumes et Polenta Crémeuse 32 €
- Le Chapon de Mr Cros : 25 €
Le suprême au foie gras et la cuisse farcie Marron et Cèpes, Poêlée de Champignons et carde au Jus

Fromages :

- Verrine de Chèvre frais et Affinés 10 €
Confiture de Citre, Crumble au Thym
- Assiette de Fromages Frais et Affinés 12 €

Desserts :

- Bûchette de Noël Noisette/Agrumes 12 €
- Finger Chocolat Opo Grand Cru 15 €

Nos Desserts peuvent être fait en format Gâteau !

Dernières commandes le Vendredi 20 Décembre à 21H.

A retirer le 24 décembre entre 12h et 17H.

Commandes sous réserve de disponibilité.

Règlement à la commande.