

En Apéritif

Graines de courges torrifiées
3 € / 50 g

Les Condiments (en bocaux)

Fruits secs au miel
5 €

Gelée d'ananas
au curcuma confit
5 €

Coulis de fruits rouges
aux épices d'hiver
5 €

Confit de pommes
au vinaigre balsamique
5 €

Entrées

Terrine de foie gras au naturel

Terrine de foie gras Gérard Boyer

Fricassé d'escargots et artichauts au pistou

Rouget en escabèche,
grecque de légumes racines **NOUVEAU**

Emietté de lapin façon rilette,
confit d'oignons au curcuma **NOUVEAU**

Plats

Filet de bar poêlé, quinoa au "vert",
jus mousseux au cidre

Noix de Saint-Jacques rôties,
endives braisées à la badiane, caramel de verjus

Cube de cabillaud à la vapeur, velouté de choux fleurs
et émulsion de combawa **NOUVEAU**

Joue de bœuf braisée, purée de courge aux noisettes

Filet de veau rôti, polenta crémeuse au citron confit

Dos de chevreuil en croûte de moutarde de moût de raisins,
velouté de châtaignes et compoté de choux rouges **NOUVEAU**

Les Épices (en bocaux)

Zestes de citron,
cumin, fenouil
5 €

Zestes d'oranges,
sel fumé réglisse
5 €

Zestes de pamplemousse,
badiane et cardamome
5 €

**Choix de coffrets cadeaux
à partir de 15 €**

Délai de commande

Dernière commande le 20 décembre pour le 24 et 25 décembre
Dernière commande le 27 décembre pour le 31 et 1^{er} janvier

Retrait des commandes

le 24 jusqu'à midi pour le 24 et 25 décembre
le 31 jusqu'à midi pour le 31 et le 1^{er} janvier