



Entrées

- Terrine de foie gras au naturel 10€/100g
- Terrine de foie gras façon Gérard Boyer 10€/100g
- Fricassé d'escargots et artichauts au pistou 6€/personne
- Bonbon de gambas, caviar d'aubergines, piquillos et huile safranée 8€/personne

Plats

- Pavé de cabillaud cuit au plat, purée de panais au chocolat blanc et vanille 7€/personne
- Rôti de lotte lardé, échalotes confites à la poire et romarin 9€/personne
- Noix de Saint-Jacques cuit en coquille, poireaux et carottes aux baies roses, crème de céleri branche 10€/personne
- Pastilla de canard aux fruits secs, mousseline de légumes oubliés au parmesan 9€/personne
- Joue de bœuf cuite 12heures au vin chaud, terrine de potiron et croquettes frits de pommes de terre 8€/personne
- Pigeon en croûte de noix, choux farci au foie gras et châtaignes caramélisées au beurre demi-sel 10€/personne

Bûches

- **Blanche** : biscuit moelleux aux éclats d'amandes, marmelade de poires et cassis à la cannelle, crème mascarpone au sirop d'érable
- **Noir** : Sablé au muesli, biscuit au chocolat sans farine, compote d'oranges au vinaigre balsamique
- **Exotique** : Biscuit dacquoise noisettes, bananes poêlées aux fruits de la passion, crème chantilly au chocolat au lait et gingembre confit
- **Jaune** : biscuit macaron, praliné feuilleté noisettes, crème mousseline au citron jaune

4 personnes 20€

8 personnes 35€

Livraison sur demande...Livraison sur demande... Livraison sur demande



Macarons

- Macarons noisettes/spéculos
- Macarons citron/chocolat noir
- Macarons vanille/ fèves de Tonka
- Macarons chocolat, caramel/gingembre

Boîtes de 5 macarons 4€

Boîtes de 8 macarons 6€

Boîtes de 12 macarons 10€

Pâtes de fruits

- Pistache/griottes
- Ananas /noix de coco
- Abricot/fruits de la passion
- Fraise/vanille

Assortiment 4€



En apéritif

Graines de courges torrifiées
3€ les 50g

Les condiments

(En bocaux)

Fruits secs au miel
6€



Gelée d'ananas au curcuma confit
6€



Coulis de fruits rouges aux épices d'hiver
6€

Les épices

(En bocaux)

Zestes de citron, cumin, fenouil
4€



Zestes d'oranges, sel fumé réglisse
4€



Zestes de pamplemousse, badiane et cardamome
4€



Vinaigre balsamique, raisiné, muscovado
4€