



Les suggestions de Noël

Les Entrees

L'assiette de poisson fumé et cravlx maison avec sa crème de ciboulette	800
Le tartare d'avocat et gambasse sauce cocktail	900
La salade de foie de volaille et foie gras	1100
La terrine de Foie gras maison avec brioche et confit oignons, verre de moelleux	2 100

Les plats

Le tartare de Thon aux epice poêlé	1100
L'omelette aux Truffes noire, petite salade et pomme paillasson	1200
La dorade farcie à la mousse de langouste	1600
La langouste grille au beurre blanc (livre)	2 100
Le confit de canard, Pomme sarladaise	2 300
Le magret de canard 350g au vinaigre de framboise et miel	2 500
Le filet de boeuf périgueux aux Truffes	2 600
Le filet de boeuf Rossini au Truffes et Foie gras	2 800

Les desserts

L'assiette de bûche de Noël	600
La tarte tatin glace caramel	600

+ 10% service
+18% itbis