



Les Plats de fête

Sur commande

Les entrées :

Prix pour 2 personnes

- *Foie gras de canard des Landes et pain d'épices* 26,00 €
- *Cœur de filet de saumon fumé et avocats* 24,00 €
- *Boudin noir et pommes confites en feuilletage X2* 24,00 €
- *Feuilleté au foie gras et aux truffes noires Melanosporum X1* 26,00 €
- *Boudin blanc à la truffe* 12,00 €
- *Saumon Koulibiac* 28,00 €
- *Noix de Saint-Jacques au beurre Blanc, fondue de poireaux* 36,00 €

Les Plats de fête

Les Plats :

- *Volaille Miéral de Bresse AOP aux morilles* 38 € par pers
- *Chapon (pour 6) Miéral farci et gratin forézien* 40€ par pers
- *Pintade (pour 4) Miéral rôtie* 28€ par pers
- *Homard de 500g gratiné au beurre de Corail* 70€ homard
- *Langouste ROSE* prix au poids
- *Sole « Fernand Point » (beurre et champignon)* 50€ par pers
- *Épaule d'agneau de Sisteron AOP, confite 7 heures* 40€ par pers



Les Plats de fête

Les desserts :

- *Bûche de Noël pour 2, 4 ou 6 personnes*
- *Mousse aux Marrons Glacés*
- *Mousse au Chocolat*
- *Panettone Artisanal*