

CARTE DE FÊTES À EMPORTER

Prix en € TTC



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Les Entrées

Le pâté croûte aux châtaignes du Venazes

Fraîcheur avocat, poulpe, crabe, pommes granny

Le risotto aux champignons, cèpes, trompettes, chanterelles

Ris de veau aux morilles

la portion

10,00 €

8,00 €

8,00 €

18,00 €

Les Poissons

Lieu jaune de ligne, sauce vin blanc, déclinaison de choux fleurs

Le bar de petit bateau, jus de bouille & pommes de terre safranées

Tourte de saumon, sauce crustacés

la portion

12,00 €

15,00 €

12,00 €

Les Viandes

Le petit choux farcis de pieds de cochon & truffes noires

Le chapon, châtaignes & cèpes d'ici

Le lièvre à la royale

Le filet d'agneau fermier en croûte d'herbes

Le filet mignon de cerf sauce grand veneur

la portion

20,00 €

16,00 €

18,00 €

15,00 €

15,00 €

NOËL : PRISE DE COMMANDES jusqu'au jeudi 22 décembre,
RETRAIT DES COMMANDES le samedi 24 décembre à partir de 12 h.

La maison fermera ses portes aux alentours de 20 h.

LE RESTAURANT SERA FERMÉ LES 25, 26 & 27 DÉCEMBRE.

**20% de réduction
sur la carte des vins**

ST-SYLVESTRE

JOUR DE L'AN : PRISE DE COMMANDES jusqu'au jeudi 29 décembre,
RETRAIT DES COMMANDES le 31 décembre à partir de 12 h