jeudi 25 décembre et jeudi 1er janvier
uniquement le midi

Menu des Fêtes

49€

Kir pétillant à la griotte
Mini choux au comté à le crème de chorizo

....

Marbré de foie gras de canard du sud ouest
Chutney de poires aux quatre épices
Ou
Noix de St Jacques rôties au piment d'Espelette
Fondue de poireaux et échalottes confites

....

Filet mignon de chevreuil
Jus au vinaigre de framboise et châtaignes grillées
Pressé de pommes de terre aux cèpes, légumes d'hiver
Ou
Joues de lotte au beurre d'agrumes
Gratinée de petit épeautre du velay, légumes d'hiver

....

Fromages affinés de pays ou faisselle fermière

....

Vacherin glacé framboise et vanille de madagascar
Coulis aux fruits des bois, truffes au chocolat Weiss

Menu des Fêtes à emporter

Le mercredi 24 et le mercredi 31 décembre
uniquement le soir
à récupérer de 16h à 18h

40€ menu complet

Marbré de foie gras de canard du sud ouest — 15€
Chutney de poires aux quatre épices

Ou

Noix de St Jacques rôties au piment d'Espelette — 15€
Fondue de poireaux et échalottes confites

.....

Filet mignon de chevreuil — 20€
Jus au vinaigre de framboise et châtaignes grillées
Pressé de pommes de terre aux cèpes, légumes d'hiver

Ou

Joues de lotte au beurre d'agrumes — 20€
Gratinée de petit épeautre du Velay, légumes d'hiver

.....

Fromages affinés de pays ou faisselle fermière — 7€

.....

Vacherin glacé framboise et vanille de madagascar — 12€
Coulis aux fruits des bois, truffes au chocolat Weiss

Commande à passer avant le 15 décembre