



Fromages

Plateau de fromages 4€85/par personne

Citeaux, Brillat Savarin, Comté, Epoisses, Chèvre et fruits secs.

Desserts

- Bûche traditionnelle (chocolat ou café ou praliné) 6€00/la part
- Ardechoise: Biscuit roulé à la crème de Marron au Rhume, mousse de marrons aux zestes de clémentines, biscuit aux zestes d'agrumes 6€85/la part
- Casse noisette: Mousse poire, crème à la noisette compotée de poires, biscuit Sacher 6€85/la part
- Piémontaise: Sablé croustillant au gianduja, mousse chocolat au lait aux éclat de noisettes et nougatine, bavaroise au gianduja 6€85/la part

Carte de fin
d'année 2025

Apéritifs:

- Pain surprise (x40 sandwiches) 40€00
- Pain polaire au poisson (x48) 42€00
- Croustilles d'escargots (x3) 2€00/ pers
- Gougères, feuilletés (x4) 2€00/ pers
- Charcuterie (persillé, apéritive, rosette, chorizo, bœuf séché, jambon cru) 4€50/ pers

Charcuteries festives:

- Foie gras de canard maison 142€00 /kg
- Persillé aux escargots de Bourgogne 38€75/kg
- Cochon de lait en galantine 43€65 /kg
- Pâté en croûte au poulet et écrevisses 43€85/kg
- Terrine de sanglier 27€60/ kg
- Boudin Blanc 19€80/ kg
- Boudin blanc truffé 42€50/ kg

Entrées:

- Pressée de canard au foie gras, pickles de champignons 11€80/la part
- Saumon fumé, pain de seigle et crème citronnée 10€45/la part
- Cassolette d'escargots, potagère de poireaux au Chardonnay 10€80/la part
- Bouchée à la Reine 9€85/la part
- Tourte à la pintade et fruits secs 29€40/la part
- Croustade de morilles et ris de veau 14€10/la part
- Champignon farcis aux pieds de cochon barigoule truffée 9€50/la part
- Escargots en coquille 11€50/la dz

Poissons:

- Coquille St Jacques tradition 10€65/la part
- Rôti de lotte lard fumé tombée de choux acidulés 12€80/ la part
- Mousseline de St Jacques sauce Américaine 11€10/ la part
- Blanquette de cuisses de grenouilles et pleurottes 12€10/ la part

Viandes:

- Médailillon de volaille sauce foie gras 12€60/ la part
- Ris de veau aux morilles 14€95/ la part
- Mignon de veau sauce truffée 14€40/ la part
- Filet de biche sauce au pinot noir 15€20/ la part
- Dinde fermière en cocotte 12€65/ la part
- Chapon fermier rôti en cocotte 13€85/ la part
(pour les volailles, complément farce ou sauce) 2€00/ la part

Les sauces: (En barquette de 500gr) pour environ 5 personnes

- Sauce morilles 18€50
- Sauce mendiant 15€00
- Sauce aux champignons 15€00
- Sauce Américaine 15€00

Légumes:

- Pomme Macaire 4€30/ la part
- Millefeuille de légumes d'hiver 4€50/la part
- Fricassée de champignons et marrons 5€10/la part
- Ecrasée de pomme de terre truffée 5€80/la part