

Les planchas de Noël

Plancha « La Belle Tranche » (<i>boeuf, dinde marinée tandoori, filet mignon de porc</i>)	5,50€
Plancha «Prestige» (<i>araignée de porc marinée, filet de caille mariné, hampe</i>)	6,50€

Les plateaux fondus

Le classique (<i>viande de boeuf</i>)	6,50€
Le mixte (<i>pintade, boeuf, filet mignon de porc</i>)	6,50€

Les plateaux charcuteries

Plateau (<i>jambon blanc, jambon de Bayonne, rosette, bacon, saucisson à l'ail, andouille</i>)	4,00€
Plateau de fromages à raclette (<i>morbier, fourme d'ambert, fromage classique</i>)	3,50€

Les volailles fermières label rouge au choix

Dinde, chapon, pintade, pintade chaponnée, mini chapon, poularde.
Possibilité de commander poulet et chapon de Bresse

Minimum de commande: 5 parts par produits.
Limite de commande pour Noël jusqu'au dimanche 19 décembre
et le dimanche 26 décembre pour le nouvel an.



Aperitifs

	la part
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe	3,00€
Toasts Tomme de Savoie et confits d'oignons	1,50€
Cake au chèvre et crème de figue	2,00€
Blinis au saumon et aneth	2,00€
Verrine du terroir (<i>crème de lard, magret fumé, tomates confites</i>)	2,00€

Entrées froides

	la part
Tataki de thon rouge au sésame	6,50€
Assiette de foie gras	9,90€
Timbale de Noël (<i>courgettes, carottes, pommes granny, gravlax de saumon, crème aneth</i>)	5,90€

Entrées chaudes

	la part
Cassolette d'encornet, escargots et sauce grand-mère	6,90€
Croustillant du chef (<i>coppa, poire, fromage curée nantais</i>)	6,50€
Coquilles St Jacques	5,90€

Poissons cuisinés

	la part
Dos d'esturgeon crème safranée	6,90€
Brochette de poisson sauce crevettes	6,90€

Plats cuisinés

	la part
Filet de veau crème de camembert figue	8,90€
Pavé de canard aux cinq baies et groseilles	8,50€
Suprême de pintade sauce vin jaune et foie gras	8,50€

Garnitures

	la part
Pommes croquettes	2,00€
Galette de patates douces au cumin	2,00€
Moelleux aux champignons	2,00€
Poire au vin	2,00€
Risotto à l'encre de seiche et brisures de marrons	2,00€

Consultez-nous pour toutes demandes de viandes.

N'oubliez pas les incontournables produits locaux: rôti de boeuf, tournedos en provenance de « La Ferme des Coûts » de Chambretau et chapon de la ferme de Saint Martin des Noyers.

Exceptionnel bœuf wagyu
venu du japon
.....
Côte de bœuf
Angus maturée