



Le prestige des fêtes

Entrees froides

LA PART

- Foie gras de canard entier maison et chutney de fruits d'hiver.....7,00€
- Marbré de foie gras de canard aux figues.....7,50€
- Ballottine d'oie au foie gras et trompettes avec sa confiture d'oignons.....3,90€
- Feuillant de chapon fermier farci au boudin blanc truffé.....3,80€

Les instants magiques

Poissons froids accompagnés de sauce mousseline

LA PART

- Médaille de saumon frais, fagot d'asperges et mini tomate au thon.....3,70€
- Brochet farci à la mousse de truite de mer et aneth.....3,90€
- Dôme de gambas et St Jacques, éclats de pistache et coeur de foie gras.....4,00€
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blinis 70/80gr à la crème de ciboulette.....4,50€
- Opéra de bar et rouget, émulsion de homard...3,80€

Le bonheur à partager

Entrees chaudes

LA PART

- Nage de St Jacques aux écrevisses, sauce crémeuse au Chablis.....8,50€
- Noix de St Jacques aux girolles, crème de châtaignes.....8,50€
- Gratinée de fruits de mer au Cointreau.....5,00€
- Grand ravioli à la truffe blanche, émulsion crémeuse au Marsala.....5,10€
- Croustade de riz de veau et volaille au Porto.....4,50€

La joie des fêtes

Poissons chauds

LA PART

- Médaille de lotte braisée sauce Choron.....10,50€
- Filet de sandre en écaille de courgette à la Champenoise.....8,80€
- Dos de cabillaud lardé et son beurre de cidre.....9,40€
- Dorade rôtie au miel de soja.....11,00€
- Filet de sole au jus de moule crémeux.....6,00€
- Bar cuit vapeur au fenouil, émulsion d'huile d'olive.....12,00€

Les arômes en fêtes

Vianades

LA PART

- Suprême de chapon à la crème de morilles.....10,50€
- Noisette de biche aux airelles, sauce grand veneur.....9,90€
- Sauté de chevreuil au cru de Chautagne, façon civet.....9,00€
- Gigotin farci de poularde fermière aux cèpes...8,20€
- Filet de boeuf braisé à la sauge, sauce diable...11,00€
- Caille rôtie désossée, flambée à l'Armagnac et marrons.....8,00€
- Tournedos de veau déglacé au vinaigre balsamique et romarin.....9,50€
- Filet de pintade fermière manchonné aux girolles9,50€

Les parfums subtils

Garnitures

LA PART

- Moelleux brocolis & céleri.....1,80€
- Fagot lardé de haricots verts & carottes.....1,80€
- Pomme fruit au four, airelles et gelée de groseilles.....1,80€
- Purée de marrons en petite barquette.....2,00€
- Véritable pomme Dauphine "4 pièces".....2,50€
- Moelleux de polenta aux petits légumes et basilic.....2,00€
- Gratin de cardon au jus.....3,20€
- Gratin Dauphinois.....2,50€
- Gratin Dauphinois gourmet : "pomme de terre, châtaignes et noix".....3,20€

Tous nos plats sont élaborés et cuisinés par le chef Christophe LARA avec des produits frais de qualité