

Apéritif à partager

- Terrine de foie gras maison (500gr), Confitures, Fruits secs, Fleur de sel, Toasts de campagne : 60 euros
- Saumon gravlax maison (500gr), crème à l'aneth, pain polaire : 25 euros
- Coffret festif 30 pièces : 30 euros
- Coffret festif 60 pièces : 60 euros

Entrées

- Marbré de foie gras, réduction Porto fruits rouges, condiment griottes, gel de pain grillé, fleur de sel au charbon végétal : 14 euros
- Carpaccio de Saint-Jacques, Parmesan, acidité de Limoncello, Jeunes pousses, baies sauvages de Laï-Chau : 14 euros
- Homard rôti en chapelure de bœuf séché, crémeux de patate douce, châtaignes rôties, jus d'étrilles (à réchauffer) : 16 euros

Plats

(à réchauffer – condition de réchauffer à l'enlèvement)

- Caille farcie au foie gras et morilles, écrasé de pommes de terre fumées, crème d'ail confit, pommes bouchot, morilles en persillade, jus de cuisson : 24 euros
- Papillote de rascasse/ couteaux, mousse de choux fleur, pak-choï, poireaux frits, zestes de main de Bouddha : 23 euros
- Ballotine de chapon, poitrine de porc braisé à la fleur de thym, girolles rôties, légumes racines confits à l'huile de noisette, jus truffé : 26 euros
-

Desserts (individuel)

- Marron / Clémentine : Mousse aux marrons, éclats de marrons glacés, gel de clémentines, Craquant chocolat lait amande, biscuit aux amandes : 10 euros
- Coco / Passion : Mousse à la noix de coco, zestes de citron vert, gel de fruits de la passion, copeaux de noix de coco, biscuit aux amandes : 10 euros

