

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 réchauffe 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**

