



## Menu du Nouvel An

### Entrée

Saumon Grav'lax Maison à l'aneth  
Pickles de légumes et sa  
crème citronnée

### Plat

Suprême de Volaille Label Rouge  
Gratin Dauphinois Truffé  
Champignons Lentins des Bois  
Sauce Morilles

### Dessert

Crousti Fondant au Chocolat  
Coulis de fruits rouges

Entrée / Plat / Dessert : 35€

Entrée : 12€

Plat : 18€

Dessert : 7€

Pensez à commander !

## Planche Lutin

Boule de Neige chèvre, Tomyère de Vache  
St Marcellin Fermier, Brie aux Truffes  
Casanu Corse Brebis, St Nectaire fermier

4/6 pers. prix : 37€

6/8 pers. Prix : 45€

## Planche Noël

Magret de Canard au Foie gras, Saumon Grav'lax  
Maison à l'aneth, Jambon Blanc aux Truffes  
Verrines d'écrevisses bahamas, Rillettes de  
Saumon Maison, Pâté en croûte au Foie gras  
Tête de Moine en fleurs

4/6 pers. prix : 52€

6/8 pers. Prix : 68€

Commande prise jusqu'au 16 décembre 2023

Saumon Extra "Maison Barthouil" Tranches fines 94,50€/kg

Saumon Grav'lax Maison à l'aneth 78€/kg

Saumon fumé local en darne de Patrik 86,40€/kg

Saumon Coeur de Filet Extra "Maison Barthouil" 16,90€/100g

Foie gras de Canard Maison Mi-cuit des Landes 140€/kg

Truffes Fraîches Périgord ou Aquitaine EXTRA Prix selon la saison

Caviar "Kaviari" Oscietre / Baeri France / Beluga... Selon arrivage