

Nos Préparations de Fêtes à Commander et à Emporter



Foie Gras de Canard Artisanal Mi-Cuit, mariné au Muscat de Beaumes-de-Venise

Offert : *Petit pot de Chutney
d'Oignons Rouges*

28€ les 200g (environ 3-4
personnes)



*Conditionné sous vide. Frais (zéro
surgelé).*

*DLC : plusieurs semaines dans son
emballage. Origine des Foies de
Canard : France, Sud-Ouest.
Préparé et conditionné au
restaurant par notre équipe.*

Saumon Fumé Artisanal Label Rouge, Tranché à la Main

Saumon affiné aux épices et
fumé aux bois de hêtre, à
l'ancienne. Saumon frais
(zéro surgelé), préparé et
tranché à la main par notre
équipe.

24€ les 300g (environ 3-4
personnes), *tranché main,
conditionné sous vide. DLC :*
21 jours à minima à réception.



Panetone Artisanal Traditionnel de Noël

*Réalisé par le Chef et notre
Chef Pâtissier*

25€/pièce. 750g env.
*Conditionné dans une boîte
adaptée, prêt à être offert.*

L'ensemble de nos plats, desserts, pains  (nous utilisons exclusivement des farines Bio), apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts et frais, de qualité, locaux et français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !
Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer. Merci de votre compréhension.

Provenance de nos produits :

Maquereau : Méditerranée
Lotte et St-Jacques : Atlantique
Homard Bleu et Bar de Ligne : Littoral breton
Foie-Gras : France, Sud-Ouest
Boeuf et Chapon : France
Pintade fermière : France
Fromages de région : Christophe de Saint-Paul, Alain Grillet
Aubert de Petit Châtel (Abondance)
Autres fromages : France, Fromagerie Boujon de Thonon

Pour ne rien manquer de notre actualité, suivez-nous sur :



N'hésitez pas à partager vos photos et à nous identifier ;)

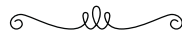


Notre Menu "Gentiane"

*1 entrée, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **46 euros***
ou

*2 entrées, Plat, Assortiment de 5 Fromages **ou** Desserts au choix : **53 euros***
*Assortiment de 5 fromages au choix **et** Desserts : **+8 euros***

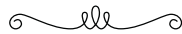
Petite Mise en bouche



Terrine de Foie Gras de Canard
en trompe l'oeil de Poire et brioche maison
et/ou

Velouté de Champignons, sel aux Cèpes
et émulsion au lard
et/ou

Filet de Maquereau fumé
et sa sauce au Yuzu



Pintade fermière farcie d'une duxelles de
champignons, jus corsé
ou

Lotte de Mer en croûte de sésame



Assortiment de 5 fromages de notre chariot
et/ou

Assortiment de 5 desserts de notre chariot
et/ou

Suggestion de dessert à l'assiette



Aux Ducs de Savoie

Notre Menu de Fêtes

Menu disponible du 4 décembre au 2 janvier

*2 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **78 euros***
ou

*3 entrées, Sorbet digestif, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Desserts au choix : **86 euros***

Petite Mise en bouche



Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée,
pommes caramélisées et sauce câline



Dentelle de Noix de St-Jacques au beurre de Cèpes



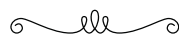
Les bonbons d'escargots de "Papy Serge"
siphon crémeux au persil



Sorbet digestif des Ducs, Champagne Citron
(possibilité sans alcool - à la demande lors de la commande)



Suprême de Chapon fermier **ou**
Filet de Boeuf Charolais
aux Morilles et sa garniture de Fêtes



Assortiment de 5 fromages de notre chariot



Assortiment de 5 desserts de notre chariot
ou

Notre Bûche Glacée

*Vanille de Madagascar et Chocolat Valrhona Equatorial
insert praliné noisettes amandes
sur un sablé breton chocolat*



Aux Ducs de Savoie

Notre Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)

Un Plat et Assortiment de 3 Desserts au choix sur notre Chariot : **18€**

Plat (portion adaptée pour les enfants) :
Suggestion de Viande ou Poisson

Dessert :

Assortiment de 3 desserts au choix sur notre chariot

Notre Menu Végétarien

*1 entrée, Plat, Assortiment de 5 Fromages et Assortiment de 5
Desserts au choix : **36 euros***

Au gré des saisons et de ce que la nature nous offre, Le Chef et son équipe vous proposeront entrée et plat végétariens.

Prix de nos Préparations à la Carte :

Fromages & Desserts :

Assortiment de 5 fromages de notre chariot
8€

Assortiment de 5 desserts de notre chariot
9€

Notre suggestion de dessert à l'assiette :
9€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Entrées :

Velouté de Champignons, émulsion au lard
14€

Dentelles de St-Jacques au beurre de Cèpes
22€

Filet de Maquereau fumé accompagné de sa
sauce Yuzu
16€

Les bonbons d'escargots de "Papy Serge",
siphon crémeux au persil
16€

Terrine de Foie Gras de Canard en trompe l'oeil de Poire
et brioche maison
30€

Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée,
pommes caramélisées et sauce câline
32€

Prix de nos Préparations à la Carte :

Plats :

Lotte de Mer en croute de sésame,
réduction safranée

29€

Bar de Ligne saisi sur sa peau
d'écailles de pomme de terre

33€

Homard Breton poché et snacké,
sabayon citron et beurre de crustacés

55€

Pintade fermière farcie d'une duxelles de
champignons, jus corsé

29€

Pavé de Filet de Boeuf Charolais **ou**
Suprême de Chapon Fermier
accompagné d'une réduction aux morilles

35€