

★ Notre Foie Gras

En Terrine sous vide	250 grs.	41,00 €
	500 grs.	78,00 €
	750 grs.	118,00 €

En Terrine porcelaine	250 grs.	Plus 8,00 €
	500 grs.	Plus 10,00 €
	750 grs.	Plus 14,00 €

Pour une quantité différente, nous consulter.

Sur commande uniquement (accompagnée de 30% d'arrhes).

★ Nos Chocolats

Ballotin de	100 Grs	6,50 €
	125 Grs	8,00 €
	250 Grs	15,00 €

Pour une quantité différente, nous consulter.

★ Nos Plats à emporter

Les Entrées

	Par Pers
Terrine de Foie Gras de Canard Frais, Poire Caramélisée Confiture d'Oignons et Chutney de Fruits	14 €
Terrine de Gibier, Confiture d'Oignons et Chutney de Fruits	10 €
Gratin de Fruits de Mer, Sauce Homardine, Champignons Sauvages	19 €

Les Poissons et Crustacés

Terrine chaude de brochet, Beurre blanc citronné sous vide - Mini 04 Pers	10 €
Blanquette de Homard aux Petits Légumes Sauce au Vermouth Légèrement Crémée	26 €
Gratin de Langoustines Sauce Crème Légère au Vermouth	25 €
Cocon de Filets de Sole Mini 04 Pers.	22 €
Dos de Turbot au Champagne, Julienne de Légumes	22 €
Homard Grillé entier (350 à 400 grs.) Beurre blanc citronné ou Sauce Homardine Mini 02 Pers.	31 €

Les Viandes :

Chapon (de Bresse) Farci, Rôti au Jus de Cuisson Mini 4 Pers.	20 €
Gratin de Cardons et Pommes Rates Sautées au Jambon de Montagne	
Tournedos de cerf (non mariné) Sauce Diane Mini 4 Pers.	20 €
Garniture Chasse (Purée de Céleri, Marrons, Coings, Concombres, Airelles, Courge)	
Poularde de Bresse au citron ou au Vinaigre ou aux Morilles) Mini 2 Pers.	18 €
Filet de Bœuf en Feuilleté Garniture de Légumes Mini 4 Pers.	22 €
Gratin de cardons à la Moelle Mini 4 Pers.	8 €

Les Desserts

Millefeuille caramélisé aux Poires, accompagné d'un sorbet Poire ou Chocolat	9 €
Bûche de Noël Traditionnelle ou Glacée, (Parfum à déterminer ensemble)	9 €