

# PROGRAMME DES FÊTES



## ENTRÉES

<i>Foie gras à la coupe</i>	14,90€ les 100g
<i>Escargots farcis</i>	10.90€ la douzaine
<i>Saumon de Norvège qualité supérieure</i>	82€ le kg
<i>Délicatesse de St Jacques en croûte</i>	8,90€ pièce
<i>Cassolette de butternut aux St Jacques</i>	8,90€ pièce
<i>Cocotte d'escargots persillés en croûte</i>	9,40€ pièce

## PLATS CUISINÉS



<i>Cuisses de chapon aux cèpes sauce sauternes</i>	36,90€ le kg
<i>Sauté de biche aux cranberries</i>	34,90€ le kg
<i>Jarret d'agneau au jus de thym</i>	34,90€ le kg
<i>Filet de bar sauce champagne</i>	54,90€ le kg
<i>Noix de St Jacques et gambas aux légumes</i>	44,90€ le kg
<i>Ris de veau aux morilles</i>	56,90€ le kg

## VOLAILLES FERMIERES



<i>Foie gras cru eveiné</i>	<i>124,90€ le kg</i>
<i>Dinde fermière Label Rouge</i>	<i>23,90€ le kg</i>
<i>Oie fermière Label Rouge</i>	<i>26,90€ le kg</i>
<i>Poularde fermière Label Rouge</i>	<i>22,90€ le kg</i>
<i>Chapon fermier Label Rouge</i>	<i>23,90€ le kg</i>

*\*Toutes nos volailles peuvent être farcies avec:*

- Farce cèpes et morilles*
- Farce truffée et pistachée*

## ACCOMPAGNEMENTS



<i>Gratin dauphinois cèpes et morilles</i>	<i>27,90€ le kg</i>
<i>Purée à la truffe noire du périgord</i>	<i>28,90€ le kg</i>