

Entrées froides et chaudes

| | | | |
|---|---------------------|----------------------|---------|
| - Terrines de gibiers "Maison" : faisán / canard Colvert / chevreuil | PORTION = ± 120 GR. | LES 100 GR. | 4,75 € |
| - Foie gras de canard "Maison" | PORTION = ± 80 GR. | LES 100 GR. | 19,00 € |
| - Foie gras de canard au naturel | PORTION = ± 80 GR. | LES 100 GR. | 12,00 € |
| - Confiture d'oignons | PORTION = ± 50 GR. | LES 100 GR. | 2,25 € |
| - Gelée au Porto | PORTION = ± 50 GR. | LES 100 GR. | 2,25 € |
| - Brioche individuelle | | | 1,50 € |
| - Saumon fumé extra doux de Norvège, fleurette à l'aneth | PORTION = ± 100 GR. | LES 100 GR. | 9,00 € |
| - Rosace de gambas de Madagascar aux petits légumes mi-cuits, vinaigrette aux zestes de citron confits | | | 17,00 € |
| - Variante avec un demi-homard canadien | | LE DEMI DE ± 650 GR. | 27,00 € |
| - Homard canadien façon Bellevue | | LE DEMI DE ± 750 GR. | 26,00 € |
| - Homard canadien rôti, sauce au basilic et cerfeuil | | LE DEMI DE ± 750 GR. | 30,00 € |
| - Bisque de homard | | LE 1/3 LITRE | 10,00 € |
| - Lasagnette de homard et petits légumes | | | 15,00 € |
| - Tian de noix de Saint-Jacques et légumes méridionaux confits | | | 18,00 € |
| - Noix de Saint-Jacques et fondant de cœurs de poireaux, sauce au Blanc de blancs et lait d'amandes | | | 18,00 € |
| - Foie gras de canard poêlé et pomme confite comme un mille-feuille | | | 18,00 € |

Poissons, Viandes, Volailles, Gibiers

| | | | |
|---|--|--|----------|
| - Panaché de sole, turbot, saumon Label Rouge et Saint-Jacques, bouquet de légumes et bisque de crevettes grises | | | 30,00 € |
| - Dos de cabillaud Royal en croûte de champignons des bois, lit de chiconnettes braisées | | | 20,00 € |
| - Dinde farcie aux dés de foie gras d'oie et fruits secs (à partir de 10 pers., uniquement à Noël) | | | 22,00 € |
| - Chapon de pintade farci aux dés de foie gras d'oie et fruits secs (pour 6 pers., uniquement à Noël) | | | 138,00 € |
| - Poularde de Bourgogne cuite à basse température, poitrine émincée et cuisse farcie aux champignons des bois | | | 19,00 € |
| - Magret de canette de Challans aux figues de Solliès, sauce Bigarade | | | 19,00 € |
| - Poitrine de coq faisán cuite à basse température, cuisse confite, champignons des bois et sauce Fine Champagne | | | 19,00 € |
| - Filet de biche en croûte de fruits secs, sauce poivrade | | | 22,00 € |
| - Carré de porc ibérique Pata Negra mariné aux herbes provençales et légèrement fumé au foin | | | 19,00 € |

Accompagnements

| | | | |
|--------------------------------------|--|---------|--------|
| - Méli-mélo de légumes du marché | | | 4,00 € |
| - Mousse de céleri | | 200 GR. | 3,50 € |
| - Chiconnettes braisées | | | 3,75 € |
| - Gratin dauphinois | | | 3,00 € |
| - Gratin de légumes à la méridionale | | | 4,00 € |
| - Petite poire au vin rouge | | | 2,50 € |
| - Pomme "bouchon" aux airelles | | | 3,25 € |
| - Airelles | | 100 GR. | 2,25 € |

Menu de Noël

67,00 €

Disponible uniquement le mercredi 24 décembre

Trois zakouski

Emincé de homard, croquant de légumes marinés au citron vert et soja, émulsion de mangue – DEMI DE 550 GR.

Noix de Saint-Jacques snackées, lard toscan et velouté de courge butternut, éclats de noisettes du Piémont

Poularde de Bourgogne cuite à basse température, poitrine émincée et cuisse farcie aux champignons des bois, chartreuse de légumes parfumés au thym et Dauphinois

Menu de Nouvel An

70,00 €

Disponible uniquement le mercredi 31 décembre

Trois zakouski

Pressé de foie gras de canard, anguille fumée et pomme confite

Homard canadien rôti, sauce parfumée au basilic et cerfeuil – DEMI DE 650 GR.

Filet de biche en croûte de champignons des bois et fruits secs, chiconnette braisée à la vanille, dés de rave confits et pomme de terre "bouchon"

Commandes souhaitées avant les vendredis 20 et 27 décembre 2014.

Cartes BANCONTACT, VISA et MASTERCARD acceptées.

Ouvert les 23, 24, 30 et 31 décembre de 10:00 à 17:00.

Fermé les 22 et 29 décembre & les 2 et 3 janvier 2015.

UNE HEURE DE PARKING GRATUITE AU PARKING ÉCUYER (RUE DE L'ÉCUYER) SUR PRÉSENTATION DE VOTRE TICKET.