

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.