



24 & 31  
DECEMBRE

*Menu des  
fêtes à emporter*

Menu complet avec  
amuses-bouches offerts  
39€

Entrées (11€ à la carte) :

Belle gougère au parmesan garnie, truite de Borrèze en gravelax,  
mousse citronnée et crudités

ou

Tourtou maison, effiloché de volaille aux saveurs thaï,  
magret fumé et foie gras

Plats (18€ à la carte)

Pavé de cabillaud, viennoise aux herbes fraîches, beurre blanc  
aux agrumes

ou

Feuilleté de veau et duxelles de champignon façon Wellington

*Tous nos plats sont accompagnés de pommes dauphines maison et de légumes de saison rôtis*

Desserts (10€ à la carte)

Poire-châtaignes : tartelette poires amandes,  
mousse châtaigne et confit de poire aux épices

ou

Choco-noisette : croustillant praliné, mousse noisette,  
biscuit dacquoise et ganache tendre au chocolat

Suggestion : Terrine de foie gras de canard mi-cuit 12€ les 100g