



# SUGGESTIONS DES FÊTES

## ENTRÉES

**Foie gras basse température : 28 €**  
*chutney à la figue, pain toasté aux céréales*

**Saumon gravlax : 26 €**  
*pulpe raisin noir, sarrasin*

**Escargots de bourgogne par 6 : 16 €**

**Huîtres par 6 ou par 12 : 16/24 €**

## PLATS

**Filet de canette basse température : 42 €**  
*mélange forestier, jus de volaille*

**St-pierre juste saisi : 48 €**  
*mousseline de panais & crème de morille*

**Filet de boeuf snacké : 40 €**  
*purée maison truffé, jus corsé*

## DESSERTS

**Bûche du Chef pâtissier : 15 €**

**Profiteroles maison : 16 €**

**Café gourmand : 14 €**  
*assortiment de petites gourmandises*

**Thé gourmand : 16 €**  
*assortiment de petites gourmandises*

**Champagne gourmand : 26 €**  
*assortiment de petites gourmandises*

**RÉSERVER**