

Les plats froids :

NOS PATÉS EN GROÛTE

Canard - Foie gras - Champignons et noisettes	40€ /kg
Truite - Farce fine aux herbes et citron confit	45€ /kg

NOTRE OREILLER DE FÊTES

Gibier - Cochon - Veau - Champignons - Foie Gras - Ris de veau	50€ /kg
--	---------

NOS FOIES GRAS

Vendus aux 100gr

Le Nature - Classique	16€
Le Mendiant - Fruits secs	15€
Terrine Foie Gras - Jarrets de cochon - Trompettes	13€

NOS ENTRÉES

Terrine de chevreuil aux épices	40€ /kg
Rillettes Canard - Cochon - Noisettes	25€ /kg
Truite fumée par nos soins	90€ /kg
Ombre salé - Poivre mignonnette et épices	70€ /kg
Truite Gravlax - Baies - Génépi - Agrumes et herbes	85€ /kg



Les plats chauds :

NOTRE PASTA DES FÊTES

Ravioles - Pintade - Parmesan - et consommé à la truffe	17€ /portion
---	--------------

LES VIANDES

Chou farci - Cochon - Canard Foie Gras	25€ /kg
Civet de chevreuil - Grand Veneur	40€ /kg
Suprême de pintade - Truffes	60€ /kg
Chapon en Galantine - Farce châtaignes et champignons	65€ /kg

LE POISSON

Filet de truite façon Wellington	45€ /kg
----------------------------------	---------

LES FÉGULENTS

Risotto d'épeautre aux Champignons	25€ /kg
Pressé de pommes de terre aux Truffes	38€ /kg
Gratin Dauphinois	14€ /kg
Pommes Dauphines	16€ /kg

LES LÉGUMES

Légumes anciens rôtis au miel	22€ /kg
Purée de Panais aux noisettes	13€ /kg
Gratin de potimarron aux châtaignes	35€ /kg
Gratin de cardons	12€ /kg