

# *Les Suggestions du Chef*

## *Les Entrées*

RAVIOLI SAUMON LANGOUSTINE ET SON BEURRE D'AGRUME

18,90€ /PERSONNE

ESCARGOTS CORSES AU BEURRE PERSILLÉ

15€ /DOUZAINÉ

CHAUSSON DE HOMARD ET SON COULIS DE CRUSTACÉS

16,50€ /PIÈCE

SAUMON GRAVLAX

69,90€ /KG

SAUCISSON BRIOCHÉ

20,00€ /KG

## *Les Plats Chauds*

VOL-AU-VENT AU RIS DE VEAU AUX MORILLES LÉGER BEURRE D'ESCARGOTS

17,90€ /PIÈCE

SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES

16,90€ /PIÈCE

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC

12,00€ /PIÈCE

FONDANT DE PALERON AVEC SON ÉCRASÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE

14,90€ /PIÈCE

## *Les Plats Chauds (suite)*

NOIX DE ST JACQUES RÔTIE AU NOILLY PRAT & VANILLE , FONDANT DE POIREAUX

18,90€ /PERSONNE

TOURTE À L'AGNEAU CONFIT

8,50€ /PIÈCE

CABRI CORSE TRADITIONNEL EN SAUCE

44,90€ /KG

## *Les Garnitures d'accompagnement*

BUTTERNUT RÔTIE AUX MARRONS & DUXELLES DE CHAMPIGNONS,

ACCOMPAGNÉE DE SON CRUMBLE DE PARMESAN

24,90€ /KG

JULIENNE DE LÉGUMES AUX AGRUMES

15,90€ /KG

POMMES DUCHESSE

20,00€ /KG

LÉGUMES D'HIVER FAÇON PAYSANNE

18,90€ /KG

ECRASÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

17,90€ /KG

PENSEZ À COMMANDER AVANT LE 21/12.

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT POUR VOTRE REPAS NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS EN BOUTIQUE :

*Vins, Champagnes, Muscats, Liqueurs, Produits locaux, Apéritifs, Epicerie Fine*

*et bien plus encore !*