

les Suggestions du Chef

les Entrées

RAVIOLI SAUMON LANGoustine ET SON BEURRE D'AGRUME

18,90€ /PERSONNE

ESCARGOTS CORSES AU BEURRE PERSILLÉ

15€ /DOUZAINe

CHAUSSON DE HOMARD ET SON COULIS DE CRUSTACÉS

16,50€ /PIÈCE

SAUMON GRAVLAX

69,90€ /KG

FOIE GRAS MI-CUIT NATURE

16€ /100G

FOIE GRAS MI-CUIT À LA TRUFFE

21€ /100G

les Plats Chauds

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

17,90€ /PIÈCE

SUPRÈME DE PINTADE AUX MORILLES

16,90€ /PIÈCE

PAVÉ DE SAUMON AU BEURRE BLANC

14,00€ /PIÈCE

les Plats Chauds (suite)

TOURTE À L'AGNEAU CONFIT

9,90€ /PIÈCE

JOUE DE BOEUF CONFITE ET SON JUS CORSÉ

17,00€ /PIÈCE

CABRI CORSE TRADITIONNEL EN SAUCE

49,90€ /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

LÉGUMES D'HIVER FAÇON PAYSANNE

18,90€ /KG

ÉCRASÉE 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 !