

## Petits fours Salés

Accras maison.....	25 €/kg
Feuilleté saucisse.....	22 €/kg
Torsades tomates olives et sésame.....	2,60 €/pce
Cake foie gras et magret fumé.....	15,90 €/kg
Mini quiche lardon.....	1,20 €/pce
Mini quiche saumon.....	1,30 €/pce
Bouchée escargot.....	1,30 €/pce
Samossas aux légumes.....	1,60 €/pce
Samossas au boeuf.....	1,80 €/pce
Navette de homard.....	2,30 €/pce
Bouchée opéra foie gras.....	2,30 €/pce

## Plateaux de fruits de mer / huîtres / crustacés

Le Mouss'.....	32 €/pers.
1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, 3 crevettes cuites, 6 huîtres n°3, 6 bulots, 50 g de bigorneaux, 50 g de crevettes grises	
Le Capitaine.....	44€/pers.
1/2 homard cuit, 1/2 tourteau cuit, 3 langoustines cuites, 6 crevettes cuites, 6 huîtres n°3, 12 bulots, 50 g de bigorneaux, 50 g de crevettes grises	
Marennes - Oléron fine de Claire n° 3	
La 1/2 douzaine.....	10 €
La douzaine.....	18 €
1/2 langouste à la parisienne.....	18 €/pce
Tous nos plateaux sont accompagnés d'un 1/2 citron, rince doigts et mayonnaise	

## Entrées

Quiches cèpes et échalotes.....	3,90 €/pce
Gougère d'escargot.....	3,90 €/pce
Bouchée de la mer.....	4,50 €/pce
Bouchée Ris de veau truffée.....	8,50 €/pce
Saumon fumé sauvage Label Rouge.....	89 €/kg
Saumon farci maison.....	32 €/kg
Escargots de Bourgogne moyen.....	10,50 €/la douzaine
Chausson foie gras et pommes.....	14 €/pce
Foie gras de la Limagne à la coupe :	
- Nature.....	12,50 €/100 g
- Truffe.....	17,80 €/100 g

## Plats cuisinés

Dodine de pintade aux cèpes.....	27,90 €/kg
Sauté de cuisse et suprême de chapon au jus.....	35 €/kg
Volaille au vin jaune et morilles.....	34 €/kg
Blanquette de lotte.....	39,90 €/kg
Melon de chapon.....	35,90 €/kg
Ris de veau français aux morilles.....	43 €/kg
Lotte à l'américaine.....	45 €/kg
Chapon Label Rouge, entier découpé accompagné de châtaignes et son jus.....	75 €/pce (env. 10 per.)
Lièvre à la royale.....	15,50 €/les 100 g
Civet de gibier.....	39,50 €/kg

## Garnitures

Pommes Dauphine.....	18 €/kg
Gratin dauphinois individuel ou au poids.....	15 €/kg
Poêlée de légumes d'hiver.....	23,90 €/kg
Risotto à la truffe.....	24,50 €/kg
Purée de pommes de terre aux truffes.....	31 €/kg
Et d'autres garnitures	

## Produits régionaux

Pounti.....	19,90 €/kg
La Truffade.....	25,90 €/kg
Aligot/saucisse.....	23,90 €/kg

## Produits d'exception\*

Truffe noire du Périgord  
(truffe Tuber Melanosporum)..... prix selon le cours  
+ frais de port (A commander avant le jour J)

## Fromage

Brie de Meaux AOP truffé maison (truffe Tuber Melanosporum).....	55 €/kg
---	---------

## Sucrés

Différents gâteaux du jour maison à voir sur place  
Bûches traditionnelles, entremets, forêt noire,  
tartelettes, ...

## Conditions de vente

Nos plats sont faits maison, donc susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés dans la liste du règlement européen INCO n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires. Notre équipe en boutique est à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions. Afin de vous satisfaire au mieux, merci de bien vouloir valider votre commande 96 h avant le jour d'achat, la validation de la commande implique un acompte de 50% de la somme TTC. Toute modification ou annulation ne sera prise en compte par la maison que si elle intervient minimum 24h à l'avance, avant la date de réception ; si tel n'est pas le cas, le chèque d'acompte sera encaissé.