

CARTE SPECIALE FÊTES DE FIN D'ANNEE

Prix nets, service compris

Mousseline d'œufs brouillés, truffes noires du Périgord

Mousseline of scrambled eggs with black Périgord truffles

18€

Foie gras des Landes poêlé au pain d'épices, jus au Porto

Landes foie gras, pan seared with gingerbread, red port jus

19€

Salade de noix de Saint-Jacques, vinaigrette à l'huile de truffes

Scallop salad with truffle vinaigrette

17€

Raviole de homard à la crème légère de crustacés

Lobster ravioli with light shellfish cream

18€

-

Noix de Saint-Jacques grillées à la plancha, endives braisées à l'orange

Scallops grilled on the plancha, endives braised with oranges

29€

Boudin blanc truffé, fine purée de céleri-rave au beurre noisette

White truffle sausage with celeriac mousseline

27€

Suprême de blanc de volaille truffé, pommes de terre ratte, chipolatas et marrons au jus

Supreme of chicken with truffles, Ratte potatoes, chipolatas and chestnuts

30€

Noisettes de filet de biche poêlée aux airelles, sauce grand veneur

Fillet of venison with cranberries, sauce grand veneur

32€

-

Roulé à la châtaigne et au vieux rhum

Chestnut roll with old rum

10€

