

Menu de Fêtes

à 32€00



Foie Gras de Canard, Chutney épicé de Figues

Suprême d'Eglefin rôti, nid de tagliatelles à l'encre de seiche, sauce safranée

Pavé de Veau cuit basse température, frite de polenta aux herbes, sauce aux morilles

Entrées

Paté en croute de cerf et trompette de la mort	9,90 €
Buchette de Mousse de Saumon à l'aneth et saumon fumé	11,50 €
Croustade de ris de veau aux champignons	14,00 €

Plats

Omble chevalier rose aux pleurottes	19,90 €
Pavé de sandre sur lit de poireaux en fondue, sauce au noilly prat	18,50 €
Mignon de porc façon wellington, sauce au foie gras	16,80 €
Pavé de cerf sauce grand veneur	19,90 €
Suprême de pintade farci aux morilles	17,50 €

Spécialités

Foie Gras de Canard Maison (100g)	14,50 €
Jambon Vigneron (100g)	2,49 €
Paté Lorrain (100g)	2,38 €
Escargots (la douzaine)	7,90 €
Coquille St Jacques (pièce)	8,90 €
Paté en croute et son medaillon de Foie Gras (100g)	3,99 €
Filet de Bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (100g)	5,90 €

Reinhardt
Traiteur

