

# 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 médaillon de Foie Gras (100g)	3,99 €
Filet de Bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (100g)	5,90 €

*Reinhardt*  
Traiteur

