



# PLATS A EMPORTER

## Grignotins

- Terrine de Campagne du Moment **8 € la portion**  
Tourte au Lapin **7 € la portion**  
Jambon persillé Maison **8 € la portion**  
Truite fumée Maison 170gr **13 € la poche**  
Royale de Foie Gras, Chutney de Mangue **10 € le pot à tartiner**

## Entrées

- Marbré de Raie aux Câpres **8 € la portion**  
Foie Gras de Poulardes, Gelée de Kir **8 € la portion**  
Œuf cuit Basse Température, Crème de Céleri, Râpé de Truffes **10 € la portion**

## Poissons

- Saint-Jacques sur Coulis de Homard **18 € la portion**

## Viandes

- Filet de Veau cuit Basse température, Jus de Veau, et Garniture **16 € la portion**  
Tête de Veau à l'Ancienne **16 € la portion**  
Ris de Veau aux Cèpes **18 € la portion**  
Blanc de Poulet en Blanquette **16 € la portion**  
Caille désossée farcie au Foie Gras **16 € la portion**

## Desserts

- La Toupie Cassis Citron **8 € le dessert**  
La Mandarine Trompe l'œil **8 € le dessert**  
Le Citron Trompe l'œil **8 € le dessert**  
La Navette Choco Caramel Cacahuète **8 € le dessert**  
L'Escargot de Bourgogne Choco Praliné **10 € le dessert**  
8 Macarons assortis en boîte **10 € la Boîte**  
Pâte à tartiner Maison **6 € le pot**  
Confiture Maison Caramel Poire **5,50 € le pot**  
Croquant à la Noix de Cajou **4,50 € la boîte**  
Pâtes de Fruits Maison assorties : Pomme, Exotique, Cassis **5,50 € la boîte**  
Cubes Guimauve assorties : Framboise, Passion et Poire-Vanille **4 € la boîte**

*N'hésitez-pas à sonner et entrer visiter, aucune obligation d'achat*