

Nos conseils :
Sortez vos entrées 15 min avant dégustation
Sortez vos plats chauds ¾ d'heure avant réchauffe
Préchauffer votre four à 130°C, enfourmez à 120°C 20 à 25 min (sauf plats conviviaux)

Retrouvez les coups de coeur du chef

17€

MENU GOURMAND

Terrine de la mer maraichère
(Pétoncle, écrevisse, crevette, petit légumes)

Sauté de dinde façon blanquette
crème de morilles

Gratin dauphinois

25.50€

MENU DES FÊTES

Opéra de foie gras figues pain épices

Noix de veau de nos régions sauce champagne saveur truffe

Poêlée de légume de d'hiver
(Pomme de terre, butternut, choux Bruxelles, pleurote, carottes, châtaignes Brocolis Crosne)

4.80€
la part

NOS BÛCHES

(4-6-8 personnes)

La Sophia

Mousse chocolat noir
Crèmeux vanille
Praliné feuilletine
Biscuit joconde
Finition pistoler glaçage noir

La Léna

Mousse fruit rouge
Bavaroise citron vert, jaune et kalamansi
Biscuit moelleux cassis, myrtille et crumble
Glaçage rouge et chantilly vanille poché

La Lilou

Mousse papanna (mangue, ananas, coco, banane)
Confit mangue passion
Mousse vanille
Biscuit moelleux coco citron vert
Glaçage jaune orange meringues citron vert

36€

MENU DECOUVERTE

Buche de st jacques, cœur de pomme de terre et saumon fumé

Dos de cabillaud sauce champagne saveur truffe

Civet de sanglier à la sauce St Hubert

Poêlée de légume de d'hiver
(Pomme de terre, butternut, choux Bruxelles, pleurote, carottes, châtaignes Brocolis Crosne)

44€

MENU GASTRONOMIQUE

Foie gras de canard maison IGP des landes, gelée de sauternes

Chutney de coings

Véritable Coquille st jacques sauce normande

Pavé de cerf sauce fruit rouge, vin rouge

Mousseline de pomme de terre truffée à 1%

Buche pâtissière au choix

NOS CAVIARS DE LA MAISON NEUVIC

Caviar d'excellence, français et bio du Périgord
(**sur commande uniquement)

DECOUVERTE

Caviar Baeri Signature

 30g à 75€ / 50g à 121€ / **100g à 242€

POUR LES CONNAISSEURS
Caviar osciètre signature
30g à 89€ / 50g à 148€ / **100g à 296€

POUR LE PLAISIR

Beurre de caviar : 45g à 26€
Beurre de truffe noire : 45g à 19€

33.50€

MENU DELICE

Foie gras de canard maison IGP des landes, gelée de sauternes
Chutney de coings

Roulade de chapon farci terre et mer
crème de langoustine

Flan de butternut châtaignes

Buche pâtissière

12€

MENU ENFANT

Millefeuille au jambon

Aiguillette de poulet crispy
Ketchup maison

Risotto de coquillettes

Buche chocolat vanille et papillote

35€

Plateau de fromage
10-12 personnes

150g de fourme de Montbrison, 150g tomme des monts aromatisé, 150g brie de Meaux, 140g ½ tomette de montagne, 170g couronne de tourraine
80g de st marcellin mère richard

PLATS CONVIVIAUX

Dinde fermières label rouge

6/8 pers 120 €

10/12 pers 170 €

...

Chapon fermier des landes (Entier 10/12 pers)

185€

...

Filet de bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgourdine
(entier 8/10 pers) 160€

Volailles farcies d'une fine farce truffée 1%
Accompagnés de légumes d'hiver
Caution plat : 25€

NOS VOLAILLES DE FÊTES

Dinde fermière des landes (3.2 à 4.8 kg)19.90 € le kg
Poularde des landes label rouge (2.2 à 2.8 kg)20.90 € le kg
Chapon fermier des landes (3.4 à 4.7 kg)20.90 € le kg
Oie effilée label rouge (4 à 5 kg)31.90 € le kg
Poulet de Bresse AOP (2 à 2.2kg)26.50 € le kg
Poularde de Bresse AOP33.90 € le kg
Pigeon fermier31.90 € le kg
Pintade chaponnée label rouge24.90 € le kg
Caille label rouge (250 à 280 g)32.90 € le kg

NOS APERITIFS

Amuse- bouche (kg)	45,00 €
Mini bouchée escargot	1.70 €
Pain surprise (environ 60 toasts)	43 ,00 €
Pain hérisson 70 piques de wraps roulés	48.00€
Cake noix, lardons , fourme	2.20 € pièce
Cake aux 2 saumon, aneth, citron confit	2.20 € pièce

Le p'tit croûte au saumon

♥ Demi (Environ 18 à 20 tranches)	18.00 €
Entier (Environ 36 à 40 tranches)	36.00€

Le p'tit croûte de canard aux pistaches

Demi (Environ 18 à 20 tranches)	19.00 €
Entier (Environ 36 à 40 tranches)	38.00€

NOS PLATEAUX

Plateau gourmand 36 pièces (6 de chaque)	45€
Plateau gourmand 48 pièces (8 de chaque)	60€

Opéra foie gras, pain d'épices et confit de canard

Dôme de mousseline de homard

Tonnelet mousson de canard aux morilles

Wrap de saumon fumé, crème légère aux herbes et citron confit

Pyramide de gambas, citron confit, salicorne, sur son blini

Cheesecake de betterave rouge sur son cracker aux noix 🌿

NOS VERRINES

COFFRET 12 verrines 3 première sortes / 4 de chaque.....	28 €
COFFRET 20 verrines 4 de chaque les 5 sortes	46 €

Rillettes aux deux saumons, crémeux avocado

Crémeux de betterave rouge au vinaigre de cerises, mousse de chèvre frais aux herbes 🌿

Purée de fèves et chantilly au lard

Délice de butternut et pétoncle, crumble de parmesan

Velouté aux girolles, ganache foie gras et cube de foie gras

APERITIF CHAUD

Plateau 20 pièces (4 de chaque).....	33 €
Plateau 45 pièces (9 de chaque).....	28 €

Muffins aux pomme de terre, st Jacques et chorizo

Mini quiche au saumon et cresson

Petit gâteau moelleux à la courge, crème de fourme de Montbrison et graine de courge 🌿

Mini bouchée à la reine

(jambon, ris de veau, champignons et quenelles)

financier à la truffe

Nos entrées froides

Dressé en plat à partir de 4 personnes

♥ Pressé de jarret de cochon foie gras choux vert morilles	6.00 €
Terrine de cerf forestière	5.00 €
Pâté de sanglier saveur d'automne aux coings et châtaignes	5 .00 €
Terrine de canard à l'orange	5. 00 €
Entremet boudin blanc mosaïque fruits sec, biscuit pistache	6.00 €
♥ Pâté en croûte aux trois volaille foie gras et morilles	7.50 €
Opéra de foie gras figues pain épices	9 €
♥ Foie gras de canard maison IGP des landes, gelée de sauternes	
Chutney de coings	12.00 €

Nos entrées chaudes

4-6-8 parts uniquement

Feuilleté aux jambon, champignon	4.20 €
Feuilleté aux fruit de mer	5.00 €
Feuilleté ris de veau, morilles	9 €
Feuilleté aux morilles	9.50 €
Escargot de bourgogne belle grosseur (douzaine)	9.50 €
Saucisson brioché (le kg)	19.50 €

Nos poissons froids*

♥ Saumon fumé norvégien SNO salé et fumé par nos soins dans nos locaux	9.50 €
Médailon de saumon macédoine	7.40€
♥ Bûche de st jacques, cœur de pomme de terre et saumon fumé	8.00€
Terrine de cabillaud aux girolles	4.50 €
Terrine de saumon vert pré (courgette, fèves, haricot, petit pois, épinard)	4.50€
Terrine de la mer maraichère (Pétoncle, écrevisse, crevette , petit légumes) ...	5.50€
Dôme de homard nappé d'une bavaroise crustacé sur son biscuit citron	8.50 €
Terrine de sandre cœur de saumon fine herbes	6 .00 €
½ Queue de langouste Cuba mayonnaise	17.50 €
Brochet en Bellevue frais, macédoine ,crevette (min. 8pers)	9.50 €
Saumon en Bellevue label rouge frais, macédoine, crevette (min. 8pers)	9.50 €

*Tous nos poissons froids sont mis en plats à partir de 4 personnes et sont accompagnés de crevette et mayonnaise

Nos poissons chauds

♥ Lotte lardée de jambon cru sauce homardine	15 €
Véritable Coquille st jacques sauce normande	9 €
Gratin du mareyeur	9 €
(Moule, Crevette, Cabillaud, Saumon, Pétoncle, champignon, quenelle)	
½ Queue de Langouste de Cuba à l'américaine	19 €
♥ Dos de cabillaud sauce champagne saveur truffe	14 €
Filet de bar Rôti , jus réduit vin rouge échalotte confite	12.50 €
Filet de truite Isère de chez Murgat crème de girolles	11. 50 €
Filet de limande sauce normande	7.50 €

Nos viandes cuisinées

Civet de sanglier à la sauce St Hubert	10 €
Dinde fermière rôtie aux marrons jus corsé	9.50 €
♥ Roulade de chapon farci terre et mer crème de langoustine	14 €
Sauté de dinde façon blanquette crème de morilles	8 €
♥ Filet de canette sauce foie gras et cèpes	10 €
Pavé de cerf sauce fruit rouge et vin rouge	13€
Noix de veau de nos régions sauce champagne saveur truffe	12 €
Suprême de pintade sauce morilles	9.50 €
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine	19 €
Filet mignon de porc français, farci aux fruit sec, sauce caramel vin rouge	8 €

Nos accompagnements 🌿

Risotto aux champignons et butternut noisette torréfiées	5.50 €
Poêlée de légume de d'hiver	5.00 €
(Pomme de terre, butternut, choux Bruxelles, pleurote, carottes, châtaignes Brocolis, Crosnes)	
Flan de petit pois	3.50 €
Gratin dauphinois	3.80 €
Flan de butternut châtaignes	3.50 €
Gratin de cardons	4.50 €
♥ Pomme de terre comme une mousseline, truffée a 1 %	6.50 €
Morille à la crème (200 g)	12.50 €
Pommes dauphines maison (6 pièces)	2.50€

Nos spécialités d'hiver

Cervelas pistaché et truffé à 3 % 55 €kg	Boudin blanc aux morilles 25 € kg
Boudin blanc nature 20 € kg	Boudin blanc aux foie gras 24 € kg
Boudin blanc truffée 39.90 € kg	