

Autour du foie gras



Foie gras frais travaillé « maison »

Salade gourmande **12.50**

€

Croustillant de foie gras mi-cuit « canard du sud ouest » et gésiers confits

Crème de Cèpes, saveur « foie gras »

11,50 €

Duo de terrine de canard façon grand-mère,
11.50 €

Et médaillon de foie gras mi-cuit « maison

« Méli-mélo » Comte Rouge **12.50**

€

Salade mélangée, légumes croquants, médaillon de foie gras mi-cuit maison et truite fumée

Médaillon de foie gras Saint-Nicolas

11.50 €

Médaillon de foie gras mi-cuit maison sur canapé de pain d'épices



Ravioles de Saint-Jean « Lucullus »

12.50 €

Crème de truffes et médaillon de Foie gras

Les Gambas



***Poêlée de gambas « Bio » » flambées
au cognac***

7 pièces

19,85

€

14 pièces

32,00

€ Petites sauces à part

Gratin Savoyard

En accompagnement

La coupe de champagne

4.50 €

Le verre de muscat

3.80 €

Prix nets