

Nos Plats Cuisinés

Pâté en croûte de Noël – 22 € (env. 1 kg)

Cochon, canard, foie gras français et figues

**Suprême de poularde cuit basse température
ou Pavé de sandre rôti** – 17 € la part

Garniture : Risotto truffé et parmesan, sauce champagne,
cèpes, girolles et pleurotes sautés en persillade,
légumes rôtis

Nos Fromages Fumés

Camembert de Normandie AOP fumé 250gr – 6,90 €

Comté AOP fumé 200gr – 6,90 €

Saint-Marcellin (x2) fumé 130gr – 7,90 €

Crottin de chèvre (x2) fumé 120gr – 5,90 €

Maroilles AOP fumé 375 gr – 9,90 €

Maroilles AOP fumé 750gr – 16,90 €

Emmental Français fumé 250gr – 6,90 €

Munster Géromé AOP fumé 200gr – 7,90 €



Nos Fromages Truffés ou Piment d'Espelette

Maroilles AOP truffé 400gr - 14,90 €

Brie de Meaux AOP truffé 320 gr – 12 €

Camembert de Normandie AOP truffé 270gr – 10 €

Brie de Meaux AOP au piment d'Espelette 300gr – 10 €

Camembert de Normandie AOP au piment d'Espelette 250gr – 9 €

Nos Desserts – 8 parts 36 €

Buche Vanille d'Hiver

Crème vanille généreuse enrobant un cœur exotique ,
posé sur une génoise moelleuse.

Buche Praliné Signature

Une base croustillante au praliné noisette,
surmontée d'un duo de mousses au chocolat blanc et noir

Sapin L'éclat rouge

Création en forme de sapin, elle associe la fraîcheur
des fruits rouges à la douceur de la vanille incrusté d'un coulis acidulé.

