

Les produits Brut et Grillades



O nglet de bœuf 1Kg (sous vide)	25€
J ambon truffé (250gr la barquette)	15 €
P lateaux de fromages affinés pour 4 personnes	40€
F oie gras à la truffe (500gr) Ou nature (50€ les 500gr)	60 €
S aucisson de chevreuil	8 €

Le plus gourmand (prêt-cuit)

B eef & L obster, onglet ½ homard	25 €
C ombo roll de homard demi homard grillé	29 €

Les plats cuisinés



Entrée

G ravlax de saumon ou G ravlax de bœuf	10 € (La part)
C roque-monsieur Comté/jambon truffé	10 €
P âté croute maison aux foie gras (la tranche)	12 €
W rap homard volaille avocat	12 €
S aucisson brioché maison entier	20 €
C outeaux gratinés (x 12)	16 €
S alade de poulpe citrons confits, herbes fraîches	10 €
P lateau de fruits de mer (1/2 homard X2 mayo, crevettes X6, huitres X12, bulots X12, (ou à composer vous-même)	90 €

Plat

J oue de lotte façon Thaï, riz	15 €
C uisse de volaille fermière crème aux morilles, riz	20 €
G ros roll de homard mayo, servi froid	15 €
G ratin Dauphinois (la part)	5€
P urée à la truffe	5 €
Dessert	
C oulant au chocolat (à chauffer)	5 €
S alade de fruits de saison	5 €