

Bon de commande

Nom : Prénom :

Adresse :

..... Téléphone :

E-mail :

Menu à 47.90€ /pers

Quantité

Entrées au choix

Duo de Houmous maison, méli-mélo de légumes mi-cru mi-cuit (1.7.8.12)

ou
Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte (3.7.8.10.12)

ou
Mille-feuilles Black and White, homard, céleri, granny en rémoulade (1.2.3.5.7.9.10.12)

Plats au choix

Suprême volaille jaune rôti, sauce vin jaune et morilles, purée de pommes de terre et légumes racines (3.7.9.12)

ou
Lotte lardée comme une choucroute, légume racine et sauce Riseling fumé (5.7.9.12)

ou
Célerisotto truffé, petit épeautre, noisette, roquette et parmesan (1.3.7.8.9.12)

Fromage

Brie à la truffe, salade mesclun, vinaigrette échalote vin rouge (7.8.12)

Desserts au choix

Bonnet de Noël, coco exotique (1.3.7.8.12)

ou
Bonnet de Noël, chocolat, marron et mûre (1.3.7.8)

Bon de commande

Nom : Prénom :

Adresse :

..... Téléphone :

E-mail :

Menu à 47.90€ /pers

Quantité

Entrées au choix

Duo de Houmous maison, méli-mélo de légumes mi-cru mi-cuit (1.7.8.12)

ou
Crème de foie gras, magret fumé, lentilles, noix et datte (3.7.8.10.12)

ou
Mille-feuilles Black and White, homard, céleri, granny en rémoulade (1.2.3.5.7.9.10.12)

Plats au choix

Suprême volaille jaune rôti, sauce vin jaune et morilles, purée de pommes de terre et légumes racines (3.7.9.12)

ou
Lotte lardée comme une choucroute, légume racine et sauce Riseling fumé (5.7.9.12)

ou
Célerisotto truffé, petit épeautre, noisette, roquette et parmesan (1.3.7.8.9.12)

Fromage

Brie à la truffe, salade mesclun, vinaigrette échalote vin rouge (7.8.12)

Desserts au choix

Bonnet de Noël, coco exotique (1.3.7.8.12)

ou
Bonnet de Noël, chocolat, marron et mûre (1.3.7.8)

Pour compléter votre repas

Plateau apéritif : 8.90€/pers
(minimum 2 personnes)

.....

Plateau de mignardises : 5.50€/pers

.....

Nos inconditionnels

Foie gras maison, chutney maison
et accompagnements, brioche

250g : 44€ x 250 g

500g : 85€ x 500 g

Tranche de pâté croute foie gras,
magret +150g (6€ la part)

Nos Nouveautés

Bûche du Château
(chocolat noir Valrhona, crémeux vin
chaud, mousseline agrumes, biscuit
Joconde)
5.50€ la part

Nos vins et Bulles

Blanc : Côtes de Toul Auxerrois Bio (14€)

Rouge : Côtes de Toul Pinot noir Bio (14€)

Pétillant brut : Cuvée des Leuques (16€)

Pour compléter votre repas

Plateau apéritif : 8.90€/pers
(minimum 2 personnes)

.....

Plateau de mignardises : 5.50€/pers

.....

Nos inconditionnels

Foie gras maison, chutney maison
et accompagnements, brioche

250g : 44€ x 250 g

500g : 85€ x 500 g

Tranche de pâté croute foie gras,
magret +150g (6€ la part)

Nos Nouveautés

Bûche du Château
(chocolat noir Valrhona, crémeux vin
chaud, mousseline agrumes, biscuit
Joconde)
5.50€ la part

Nos vins et Bulles

Blanc : Côtes de Toul Auxerrois Bio (14€)

Rouge : Côtes de Toul Pinot noir Bio (14€)

Pétillant brut : Cuvée des Leuques (16€)