




## Notre garde-manger



### POUR VOS APÉRITIFS

 Cœur de saumon fumé au genévrier - 4 personnes / 200 g	16 euros
Filet mignon de sanglier fumé à l'épicéa - 4 personnes / 120 g	12 euros
Foie gras de canard IGP sud ouest mi-cuit au carvi noir - 4 à 5 personnes / 250 g	28 euros
 Pain d'épices - 4 à 5 tranches / 250 g	6 euros
Huîtres naturelles St Honoré (Maldon, estuaire de Blackwater) - 6 pièces / 12 pièces	9 euros / 16 euros


### POUR VOS ENTRÉES

Biscuit de brochet (80 g) carottes & tagète	13 euros / personne
Biscuit croustillant de brochet & truite, jeunes carottes étuvées, jus de carotte à la feuille de tagète.	
 Soupe VGE à la truffe mélanosporum	38 euros / personne
Plat réé en 1975 par Paul Bocuse à l'occasion d'un déjeuner donné à l'Élysée par M. Valéry Giscard d'Estaing.	

### POUR VOS PLATS

 Homard bleu en cotriade, jus de carapaces au combawa	65 euros le homard
Homard bleu 700/800 grillé au BBQ, jus de carapaces façon cotriade au combawa, légumes d'hiver.	
35 euros le 1/2 homard	
 Salmis de chevreuil, myrtilles sauvages, spaghettis de légumes racines	28 euros / personne
Epaule de chevreuil façon Royale, spaghettis de légumes racines, jus grand veneur à la myrtille sauvage.	
48 euros / personne	
avec 20 g de truffe	

### POUR VOTRE FROMAGE

 Brillat Savarin truffé 6% - (vendu au poids) - 10 € les 100 g	10 € les 100 g
---	----------------