

Plats à emporter 2017

Nous vous prions de bien vouloir passer votre commande de préférence au minimum 48 h à l'avance afin d'être en mesure d'assurer celle-ci dans son intégralité

<i>Truffe noire du Périgord (Tuber Melanosporum)</i>	<i>selon disponibilité, nous consulter</i>
<i>Boite de caviar</i>	<i>nous consulter</i>
<i>Salmon fumé par nos soins</i>	<i>6 €/100 g</i>
<i>Foie gras de canard confit au naturel (par tranche de 80g)</i>	<i>10 €</i>
<i>Noix de St jacques, langoustine et encornet, chou fleur cuit au beurre demi-sel, émulsion de coquillages liée aux langues d'oursin</i>	<i>20 €</i>
<i>Pitivières de gibier à plume et foie gras de canard à la truffe noire</i>	<i>20 €</i>
<i>Pot-au-feu et foie gras de canard à la truffe noire, l'ensemble servi dans une cocotte lutée</i>	<i>20€</i>
<i>Dos de St Pierre et pommes de mer marqués au barbecue, pak choï, bouillon mousseux de haddock et caviar de France</i>	<i>30€</i>
<i>Poitrine de pigeon au sang, foie gras & truffe, macaroni, girolles sautées à cru, jus de viande à peine tranché</i>	<i>30€</i>
<i>Mystère passion, coco, mangue & litchi</i>	<i>9€</i>
<i>Bulle de chocolat noir & cacahuètes à la poudre d'or</i>	<i>9€</i>
<i>Guimauves au litchi / Pâtes de fruits à la mangue</i>	<i>6 €/ 100 g</i>