

# NOËL 2022 | Vente à emporter

## ENTREES

Pâté croûte (Gibier / Trompette de la mort / Foie gras)	4€/pers.	120€/entier	65€/demi
Verrine de homard (Héliantis à la fève de tonka / Salade de pince et coude / Citron kalamansi)		16€/personne	
Œuf mimosa à la truffe du Berry (5 pièces par personne)		15€/personne	

## PLATS

St Jacques de plongée en brochette marinées à l'huile de vanille, panais confit, crémeux de barbe, sauce Noilly Prat		26€/personne	
Filet de Bœuf en croûte (pour 4 personnes minimum), écrasé de pommes de terre (Supplément truffe du Berry +10€ par personne)		23€/personne	(4 personnes / 8 personnes / 12 personnes)
Chapon de la ferme du Foulon aux morilles écrasé de pommes de terre (Supplément truffe du Berry +10€ par personne)		18€/personne	

## DESSERTS

Le Citron de chez Baches en trompe l'œil	12€/personne
Le tout chocolat Valrhona	12€/personne
Le Baba aux pommes de Saint-Martin-d'Auxigny	12€/personne

## EPICERIE

Caviar de Sologne - boîte de 50 g	80€
Truffe noire melanosporum du Berry	Prix selon les cours
Pigeonneau Racan prêt à cuire (ATTENTION à commander avant le 8 décembre)	21€ pièce

Commandes jusqu'au dimanche 18 décembre.  
Retrait samedi 24 décembre de 9H à 13H.