

NOËL 2023 | Vente à emporter

ENTREES

Pâté croûte aux trois viandes / chutney de courge au curry	15€/pers.	130€/entier (12/14pers)	70€/ demi
Verrine de tourteau, Quinoa du Berry / agrumes Baches / butternut		16€/personne	
Œuf mimosa à la truffe melanosporum du Berry		16€/personne	
Les huîtres normandes N°2 servies en gelée, soja / Raifort / poireaux		12€ les 6	

PLATS

St Jacques de plongée : Heliantis / vanille / marron / vin jaune <i>Plat servi en cassolette prête à réchauffer</i>	28€/ personne
Esturgeon de Sologne / Carotte / panais / noisette /caviar <i>Plat servi en cassolette prête à réchauffer</i>	28€/ personne
Filet de bœuf 3 temps à snacker (plat signature du chef) Gratin dauphinois (pomme de terre et sucrose du Berry) / choux romanesco	22€/ personne
Chapon aux morilles, Gratin dauphinois (pomme de terre et sucrose du Berry) choux romanesco. <i>Plat servi en poche sous vide.</i>	22€/ personne

DESSERTS

Citron en trompe l'œil	13€/ personne
Le tout chocolat Valrhona	10€/personne
Baba aux pommes et safran du berry	12€/ personne

EPICERIE

Caviar de Sologne – boîte de 30 g	60€
Truffe noire melanosporum du Berry	<i>prix sur demande suivant les cours</i>
Brie à la truffe	10€/ 100gr
Crottin de chavignol fumée au bois de cerisier	3€/ pièce

Commandes jusqu'au **dimanche 17 décembre.**

Retrait **dimanche 24 décembre de 10h à 12h.**