



# PLATS POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

## LES ENTRÉES

• Pressé de foie gras de canard aux artichauts et truffes, brioche feuilletée	18€
• Foie gras de canard nature, brioche feuilletée et son chutney	14€
• Noix de St Jacques rôties, compression de topinambours truffées et sa sauce champagne	20€
• Saumon « label rouge » fumé, blinis maison et crème aigrette	13€
• Boîte de caviar Oscietre avec ses blinis et sa crème aigrette 30 g	69€
• Boîte de caviar Oscietre avec ses blinis et sa crème aigrette 50 g	115€

## LES POISSONS

• Demi-homard gratiné dans sa carapace	36€
• Médailлон de lotte sauce américaine, riz à l'étuvé	24€
• Noix de St Jacques poêlées risotto à la truffe et sa sauce champagne	29€
• Pavé de bar de ligne, nage de coquillage (supplément caviar 3.50€ le gramme)	25€ (+ caviar)

## LES VIANDES

• Lièvre à la royale, purée de pommes de terre aux truffes	20€
• Ballotine de filet de chapon truffée, sauce Albufera	20€
• Chapon aux morilles et vin jaune	20€
• Filet de bœuf, cœur de foie gras en croûte, sauce Rossini	24€

## LES DESSERTS

• La bûche création « L'Escrinet » marron, mandarine par le chef pâtissier Xavier Thill (pour 6 personnes) "quantité limitée"	48€
• Buche tradition chocolat ou fruits exotiques (la portion)	6,50€