



*Nous vous proposons notre cuisine pour les fêtes à emporter  
pour toute demande particulière, nous consulter  
pour Noël avant le 21/12 et Nouvel an avant le 28/12*

### Entrée / apéritif:

- Assortiment de 12 makis* *14 €*  
*(homard, saumon, Saint-Jacques)*
- foie gras mis cuit en gelée de mangue.* *14 €*
- Saumon mi-cuit, macédoine liée au wasabi, crème de yuzu* *9 €*

### Plats :

- 1/2 Homard*  
*risotto crémeux au comté, et sa sauce de carcasse* *26 €*
- La volaille en deux cuissons, sauce morilles-vin jaune*  
*écrasée de grenailles à l'huile d'olive* *24€/pers*
- Pithiviers de viande, son jus et sa garniture (minimum 2 personnes)* *24€/pers*

### fromages : 9€

- Mont-d'or au vin jaune et noix, jeunes pousses et croûtons*
- Époisses et pomme caramélisée au vieux marc de bourgogne,*  
*jeunes pousses et croûtons*
- le chèvre frais aux herbes, croquant de daikon*

