



## Notre carte traiteur

### BOUILLON THAÏ AU LAIT DE COCO 16 €

Gingembre et feuille de Citron, *Thai Broth with coconut milk, ginger, lemongrass and kaffir lime leaves*

### SASHIMI DE SAUMON 17€

Soja, légumes pickles et gel pomme verte, *Salmon sashimi, soja, pickled vegetables and apple jelly*

### CHÈVRE FRAIS ET LÉGUMES 14€

Salade, vinaigrette Romesco, *Fresh goat cheese, vegetables, salad and romesco vinaigrette*

### BURRATINA ET AVOCAT 17 €

Pesto et sucrine, *Burratina cheese, avocado, pesto and little gem lettuce*

### TERRINE DE FOIE GRAS ET CHUTNEY DE FRUITS 22 €

*Foie gras terrine and fruits chutney*

### SALADE DE TRUFFES FRAICHES 30 €

*Fresh truffle salad*

### TATAKI DU JOUR 23 €

Légumes Marinés à la Citronnelle, miso, riz Thaï,  
*Tataki of the day, coriander, raw marinated vegetables, Thai rice and soya sauce*

### GNOCCHIS MAISON 19 €

Potiron, Lard de chez Guy Gros et crème d'artichauts, *Homemade gnocchis, pumpkin, bacon and artichoke cream*

### ASSIETTE DE FROMAGES 13 €, Cheese platter

### TARTE DU JOUR 11€, Tart of the day



# Pour le réveillon du 31 décembre

|  |                      |
|--|----------------------|
| *Foie gras de canard mi-cuit                                     | 13€ les 100 grs      |
| *Saumon fumé label rouge   | 12€ les 100 grs      |
| *Cake au beaufort pour l'apéritif                                | 25€                  |
| *Huîtres n°3   | par 6/18€ par 12/35€ |
| *Carpaccio de ST Jacques vinaigrette pomme verte                 | 19€/ personne        |
|  |                      |
| *Koulibiac de saumon (en pâte feuilletée)                        | 18€ /personne        |
| *Filet de Bœuf Wellington (en pâte feuilletée)                   | 28€/personne         |
| *Suprême de Volaille aux morilles et champignons, petits légumes | 21€ / personne       |
| *Gratin de pomme de terre crème d'Isigny                         | 6€/personne          |
| *Mélange de légumes  | 5€/personne          |
|  |                      |
| *Entremet tout chocolat Valrhona                                 | 7€/pièce             |
| * Tarte minute, crème à l'orange et agrumes                      | 7€/pièce             |

Carte des vins disponible

