

L'Avant-Goût ~ Mets à emporter

Le Chef s'invite à votre table pour les Fêtes de fin d'année

- Cappuccino d'artichaut, crème fouettée au jus de truffe 6,00€ la portion
- Millefeuille de tourteau, tuiles au sésame 7,50€ la portion
- Bisque de homard au xocopili (chocolat aux épices) 6,00€ la portion
- Gelée de homard au basilic et œuf de poule 7,50€ la portion
- Hure de sanglier et de queue de bœuf, parfumée au foie gras 7,00€ la portion

- Saumon fumé par nos soins, légumes sautés au wok, caramel de soja 14,50€ la portion
- Saint-Jacques, topinambour et gingembre, velouté à la citronnelle 19,00€ la portion
- Filet de rouget Barbet, brunoise de légumes au safran 20,00€ la portion
- Chou farci de faisan confit 16,00€ la portion
- Cocotte de géline à la vanille et Pompadour 15,00€ la portion

- Pressé de Roquefort et de poire confite au miel 7,50€ la portion
- Mousse de chocolat «Ivoire» en coque et clémentines à la cardamome 4,40€ la portion
- Moelleux de citron aux amandes 4,40€ la portion
- Verre de chocolat au poivron confit 4,40€ la portion

Sans oublier notre sélection de plats sous vides comme :

- le foie gras à la vanille que vous pouvez commander en 100 grs, 500 grs ou 1 kg
- la lotte au lait de coco et citronnelle
- le pot au feu de cochon aux épices.... [Voir tous les plats](#)

Pour nous rendre le travail encore plus agréable durant les FÊTES, nous vous prions de réserver à l'avance au 01 53 80 24 00.

Pour toutes commandes fermes (acomptes versés) passées avant le 15 décembre 2008, vous bénéficierez d'une remise exceptionnelle de 5%.