

Traiteur 2025

Mise en appétit :

Salpicon de homard aux petits légumes

Foie gras de canard maison,

Confit au Maury, figue pochée

St Jacques de Dieppe rôties,

mousseline de potimarron,

girolles, beurre de Sauternes

Ballotine de volaille de Bresse aux morilles,

Vin jaune, pomme de terre truffée

Comme une forêt noire,

Chocolat Jivara, marron, vanille, griottines

Menu avec une entrée : 68€

Menu avec deux entrées : 79€

Réservation uniquement par téléphone 060/345284

Date limite 20/12/2025 & 27/12/2025