



Traiteur du lundi 27 au 31 inclus

Pithiviers volaille foie gras et légumes d'hiver 6 personnes	72€
Foie gras de canard au vin chaud, confit de canard, gelée de cuisson	11 € / 100g
Joue de cochon confite, poulpe moelleux et piquillos	9 € / 100g
Pâté en croûte, homard bleu et volaille, condiment gremolata, gelée crustacés	14€ / 100g
Huître et saumon en tartare, voile dashi	4 ,60€ pièce
Œuf en gelée aux truffes melano, petits légumes	8€ pièce
Kouloubiak de saumon, duxelle de champignons, épinards, beurre blanc	8,5 € la portion
Les noix de St-Jacques en carpaccio, vinaigrette crustacés, caviar de hareng	11 € la portion
Boudin blanc truffé (truffe melanosporum)	8 € / 100 g
Rotissot de volaille en cocotte, légumes d'hivers, truffe	16 € la portion
Le céleri rave cuit au sel, pastrami, sauce albufera	9 € la portion
Lucullus	12 € / 100 g