

PLATS FESTIFS

Volaille fermière chicons & poire caramélisées, cuisson à basse t°, millefeuille d'agria à la truffe, fine champagne

22,50€ par personne

Homard en raviole, rouget snacké, crème bisque à l'estragon, légumes de saison

24,00€ par personne

Noisette de biche Grand veneur, Tatin d'échalotes confites balsamique, airelles sauvages, pommes amandine

28,50€ par personne

Cabillaud & lard de colonatta, risotto de frégoles vertes, crevettes grises, champagne chant d'Eole

26,00€ par personne

Supplément gratin dauphinois

La portion de 600 g

8,50€ gratin tradition

13,00€ gratin à la truffe

TOUCHE SUCRÉE

**Buche vanille intense Papouasie
Insert confit framboise ibiscus,
biscuit madeleine & croustillant
chocolat blanc zéphyr**

8,00€ par personne

GLACE & SORBET

**Glace au spéculoos artisanal
& épices de Noël**

9,00€ la portion de 800 ml

**Sorbet fruits des bois
& fleurs d'ibiscus**

9,50€ la portion de 800 ml

RÉVEILLONS
NOËL & SAINT-SYLVESTRE
2023



—  —
AU PÂTÉ TRUFFÉ
ARTISAN TRAITEUR



CLASSIQUES

**Foie gras de canard
tradition**

35,00€ la portion de 200g

**Foie gras de canard
à la truffe d'hiver**

45,00€ la portion 200g

**Marbré de canard
Au moût de raisin**

40,00€ la portion de 200g

CONFITS

**Figues,
balsamique de Modène**

5,00€ la portion de 100g

Echalotes & muscats

4,50€ la portion de 100g



**Saumon fumé doux
Tranché main**

12,00€ la portion de 100g

**Fleur de sel de Guérande IGP à la truffe
d'hiver**

5,00€ la portion de 50g

**Chicons pleine terre
& mandarines**

4,00€ la portion de 100g



MISES EN BOUCHE

La box froid & chaud*

Crème brûlée au foie gras, confit figue balsamique
Tartare saumon gravlax, pomme verte, yuzu
Bœuf charolais, truffe & parmesan
Cromesquis de gibier, airelles sauvages *

11,50€ par personne

BOUT DE CHOU

**Croquette aux fromages
d'abbayes**

3,50€ la pièce

**Poulet fermier panko
Compotine poire-vanille
Frites en chemise**

12,50€ par enfant

POTAGES

**Crème de chicons pleine terre,
Magret de canard fumé**

10,50€ par litre

**Velouté aux champignons des
Bois, crumble de châtaignes**

11,00€ par litre

**La bisque homard, chair d'écrevisses
légèrement crémé**

18,00€ par litre

ENTRÉES FESTIVES

**Bœuf Holstein fumé, foie gras, confit
pomme & poire, comté AOP**

18,50€ par personne

**Feuilleté de crevettes, champignons
sauvages & basilic**

16,50€ par personne

**Saumon fumé maison en carpaccio
Yaourt, aneth & agrumes**

16,00€ par personne

**Saint Jacques rôties,
Céleri-rave & granny smith**

19,50€ par personne

**La tranche de foie gras au moût de
raisin, confit de coing, pain brioche**

18,00€ par personne

Commande et renseignement

Uniquement par e-mail à patetruffe@gmail.com

Réception des commandes de Noël **jusqu'au 19/12** et **jusqu'au 26/12** pour la Saint-Sylvestre

Retrait des plats **le 24/12** pour Noël et **le 31/12** pour la Saint-Sylvestre **entre 12:00 et 17:00**, tranche horaire confirmée par e-mail