



Mises en bouche

LA BOX FROID & CHAUD

Panna cotta de cèpes, crumble de parmesan | tartelette thon fumé, confit pêche romarin | croque au comté, truffe, jambon du pays | croustis de poulet belge façon vol-au-vent

___ 12,50 € / personne

Potages

CRÈME DE CHICONS PLEINE TERRE

Magret de canard fumé

___ 11,50 € / L

BISQUE DE HOMARD ET ESTRAGON

Chair de crustacés

___ 18,50 € / L

VELOUTÉ AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Crumble de châtaignes

___ 13,50 € / L

Classiques

FOIE GRAS DE CANARD TRADITION

___ 29,50 € / 200 g

FOIE GRAS À LA TRUFFE D'HIVER

___ 38,00 € / 200 g

MARBRÉ DE CANARD AU MOUT DE RAISINS BELGES

___ 32,50 € / 200 g

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE

___ 11,00 € / 100 g

FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IGP À LA TRUFFE D'HIVER

___ 5,00 € / 50 g

Bout'Chou

CROQUETTE AUX FROMAGES D'ABBAYE

___ 3,50 € / pièce

VOL-AU-VENT FERMIER

Revisité en cannelloni

___ 12,50 € / enfant

Entrées festives

CARPACCIO DE BŒUF HOSLSTEIN

Foie gras, poire muscat, légumes pickles

___ 18,50 € / personne

CREVETTES ET CHAMPIGNONS DES BOIS

Sauce champagne

___ 16,50 € / personne

TRANCHE DE FOIE GRAS À LA TRUFFE D'HIVER

Confit oignons rouges et marc de champagne, pain brioché

___ 19,00 € / personne

SAUMON FUMÉ MAISON EN CARPACCIO

Mangue et aigrettes

___ 16,00 € / personne

HOMARD EN RAVIOLE

Filet de rouget snack, bisque de crustacés

___ 18,50 € / personne

Confits

FIGUES, BALSAMIQUE DE MODÈNE ___ 5,50 € / 125 G

OIGNONS ROUGES, FRAMBOISÉ, MARC DE CHAMPAGNE

___ 5,50 € / 125 G

CHICONS PLEINE TERRE, AGRUMES, MUSCAT

___ 5,50 € / 125 G



Plats festifs

VOLAILLE FERMIÈRE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

En deux façons : cuisson à basse température, cromesquis de cuisson, tatin d'échalotes au balsamique

___ **23,50 € / personne**

FILET PUR DE BŒUF FAÇON ROSSINI

Foie gras poêlé, jus corsé à la truffe, mille-feuille d'agria et chicons braisés

___ **29,50 € / personne**

BICHE GRAND VENEUR REVISITÉ

Effiloché de biche confit, crémeux de céleri rave beurre noisette, airelles sauvages, chicons pleine terre

___ **27,00 € / personne**

CABILLAUD NACRÉ EN CROÛTE D'HERBES

Mousseline de panais, légumes racines, beurre blanc au champagne Chant d'Éole

___ **26,50 € / personne**

GRATIN DAUPHINOIS TRADITION

___ **8,50 € / 600 g**

GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE

___ **13,50 € / 600 g**

Touche sucrée

BÛCHE AU CHOCOLAT AU LAIT PRALINÉ

Insert caramel beurre salé, croustillant dulcey, joconde cacao

___ **8,00 € / personne**

Glace et Sorbet

En accord avec la bûche ou en trou normand

GLACE VANILLE PAPOUASIE ET PRALINÉ AUX NOIX DE PÉCAN

___ **9,50 € / 800 ml**

SORBET AUX FRUITS DES BOIS ET FLEUR D'HIBISCUS

___ **10,50 € / 800 ML**



Commandes et renseignements

Uniquement par e-mail à patetruffe@gmail.com

Réception des commandes de Noël **jusqu'au 21/12** et **jusqu'au 28/12** pour la Saint-Sylvestre

Retrait des plats **le 24/12** pour Noël et **le 31/12** pour la Saint-Sylvestre **entre 13:00 et 17:00**

Tranche horaire confirmée par e-mail