

- Foie gras de canard Français mariné aux épices, chutney d'échalotes à l'ail fumé (tranche de 100g) : **15€**

- Saumon gravlax : mariné au sésame blanc, noir et algues, crème yaourt aneth et oignons rouges (500g 6p) : **30€**

- Saumon fumé au bois de hêtre et foin (500g 6p) : **35€**

Cocktail 4 pièces : 14€

- Pain d'épice maison, confit d'endives aux agrumes et foie gras au piment d'espelette.
- Verrine, patate douce à la coriandre, tartare de bar au citron vert et crevettes grises.
- Burger, pain au curry, saumon et fenouil confit.
- Mini croque au boeuf séché, comté et truffe.



Amuse-bouches :

- Souris d'agneau confite à l'ail fumé, panais au romarin : **9€**
- Scampi, croûte de pomme de terre, celeri confit et bisque : **8€**

Menu

Les entrées :

- Suprême de chapon farci, cresson, chanterelle et vin jaune : **20€**
- St-Jacques poêlées, patate douce à l'huile de noisette, jus anis et fenouil : **22€**

Les plats :

- Tournedos de magret et foie gras aux épices, rutabaga et pomme de terre confits au beurre, sauce miel et porto : **27€**
- St Pierre grillé, topinambour et salsifis confit, risotto à la crème de pecorino truffe noire : **26€**
- Filet de veau Français cuit à basse température, crème de butternut rôtis, chou vert farci au lard de Colonnata et choux fleur grillés : **26€**

Commandez jusqu'au
20 décembre inclus
via notre site :
carreduhelin.com ou
au : 03 20 34 14 18.

Retrait le 24 ou le 25.