

## Les produits sur commande

### Les huîtres « Bonbon de Bretagne spéciale de casier » élevées dans l'Aber Wrach

(ostréiculteur : Sébastien Lachambre)

- Bourriche de 2 kg N°2 (20 huîtres par bourriche) 55 € (2.75 € pièce)
- Bourriche de 2 kg N°3 (24 huîtres par bourriche) 60 € (2.50 € pièce)
- Huître à l'unité N°2 3 € pièce

### Les caviars de la maison Sturia

- Vintage Baeri 10 g 25 € (1 cuiller nacre offerte)
- Vintage Baeri 30 g 75 € (2 cuillers nacre offertes)
- Vintage Baeri 50 g 125 € (4 cuillers nacre offertes)
- Vintage Baeri 100g 249 € (6 cuillers nacre offertes)
- Oscietra 10 g 29 € (1 cuiller nacre offerte)
- Oscietra 30 g 87 € (2 cuillers nacre offertes)
- Oscietra 50 g 145 € (4 cuillers nacre offertes)

Pour toute achat de boîte de 50 ou 100 g, 1 clé à caviar et 1 porte-clés offerts

### Les truffes

- Tuber Uncinatum du Chablais 650 € / kg
- Tuber Malanosporum Au meilleur cours

## L'apéritif

- Pot de tarama au caviar (10 %) 90 g (Maison Sturia) 13 € le pot
- Macaron anis-foie gras (fabrication maison) 2 € pièce
- Macaron caviar (10 %)-moutarde à l'ancienne (fabrication maison) 3.50 € pièce

## Les entrées

- Pâté croûte au veau, cochon, foie de volaille et pistache (fabrication maison) 39.90 € le kg
- Terrine de foie gras de canard au porto et à l'armagnac (fabrication maison) 139 € le kg
- Foie gras de canard comme un nougat de Montélimar aux fruits secs (pistaches, pignons de pin, noisettes, amandes et écorces d'oranges confites) (fabrication maison) 139 € le kg
- Cœur de truite sauvage du lac Léman fumée par nos soins (coupe tsar) (fabrication maison) 95 € le kg
- Coquille Saint-Jacques (3 noix par coquilles, jus de barde crémé, champignons de Paris) (fabrication maison) 10 € pièce

## Les plats

- Queue de homard Atlantique Nord-Est, poêlée de trompettes, bisque au vin jaune (fabrication Maison) 25 € la portion
- Tournedos de chapon fermier « le prince des Dombes » Label Rouge, farci au foie gras et châtaignes, jus aux morilles (fabrication maison) 22 € la portion
- Papillote de dos de cabillaud aux truffes tuber uncinatum du Chablais, julienne de légumes (fabrication maison) 22 € la portion
- Millefeuille de pomme de terre aux cèpes (fabrication maison) 7 € la portion

## Les douceurs

- Meringues natures, ou vanille, ou fraise des bois ou framboise (fabrication maison - 100 g) 3.50 € le sachet
- Sablés vanille ou orange ou citron (fabrication maison - 200 g) 4.50 € le sachet
- Cookies chocolat lait ou chocolat noir (fabrication maison - 250 g) 7 € le sachet
- Caramels mous framboise ou mangue/passion (fabrication maison - 250 g) 12 € le sachet