# Parte de Moël

## Bouchées apéritives chaudes:

- Croque monsieur au jambon truffé, tomme de Rilhac. 12 pc 16€
- Croque monsieur jambon truffé, truffe noire et Cantal 12 pc 21€
- Bouchées d'escargots croustillante, bresaola, persillade 12 pc -16€
- Pissaladière à partager « Ma tata est Niçoise » Env 12 pc 14€

## Entrées froides à partager:

- Carpaccio de noix de saint Jacques, agrumes, livèche et œuf de truite - 10.5€
- Pâté en croûte « Origine Corrèze » porc, foie gras, ris de veau, morilles, pistaches. 150 gr 8.5€ Ou Entier 56€ le kilo
- Foie gras de canard mi-cuit au naturel. sel. poivre. 500 gr 65€
- Foie gras de canard mi-cuit fumé, mélange trappeur. (Sucre d'érable, grain de coriandre, poivre noir, sel de mer), 250 gr 33€
- Gravelax de truite du sud-ouest, aneth et sumae 150 gr - 9€ la part ou au poids - 60€ le kilo

#### Entrées Chaudes:

- Noix de Saint-Jacques rôties, flanquées de poireaux et beurre blanc au Noilly prat- 15€
- Boudin blanc, homard, châtaignes et vin jaune 19€
- Fricassée de ris de veau aux morilles 16€

## Parte de Moël

#### Plats:

- Tournedos de poularde fermière, foie gras et trompettes de la mort. Sauce Albuféra - 15€
- Cassolette de lieu, gambas et Saint-Jacques, bisque 16.5€
- Volaille fermière farcie à partager. Chair de porc, choux, marron, mie de pain, champignon de saison. Pour 6 à 8 personnes - 140€

#### Garnitures:

- Purée de pommes de terre au beurre 4€
- Purée à la truffe noire du Périgord 6.5€
- Poélée de légumes de saison (choux vert, carotte, céleri, panais, marron...) 5€
- Gratin de pommes de terre, courge de nice et trompette de la mort - 5.5€

#### Cocktails à emporter:

#### <u>L'Éclipse Boréale</u> pour 10 :

Vodka infusé (cardamome et poivre rose), pamplemousse, liqueur sureau, sirop de genièvre, citron, romarin, piment d'Espelette - 40€

#### <u>L'hiver en Corrèze</u> pour 10 :

Jus de pomme des monédières, sirop de miel, eitron, gin, cannelle, badiane, vanille, pommes, poires et orange macéré servi avec une bouteille de cidre - 45€

Tel: 06 89 20 90 01 Ou directement sur le site internet ou Instagram Commande à passer avant le 20 décembre

Retrait de toutes les commandes le 24 décembre entre 09H30 et 12H30 658 av du tour de Loyre, Malemort