

Les mets cuisinés sur un air de Fêtes

Les mises en bouche

L'assortiment de verrines les 12 : 25.90 €

L'assortiment de croustades garnies les 48 : 38.50 €

Les gougères maison au Beaufort le kg. : 20.50 € (35 pièces)

Le pain campagnard aux noix garnis 32.20. € (38 à 40 toasts)

Nos entrées

La timbale d'escargots de Bourgogne au Chablis (10 pièces) 11.80 €

Et son envolée de petites girolles

Le pâté en croute croustillant de filets de canard truffé 9.90 €

Mesclun à l'huile de truffe

Le bocal de foie gras de canard IGP maison, au Banyuls (200 gr) 32.00 €

Le bocal de foie gras de canard IGP maison, au Banyuls (120 gr) 24.00 €

La terrine de cerf aux raisons et noisettes en croute 7.20 €

Le filet de saumon d'Ecosse à la ficelle fumé au bois de hêtre

(Sans OGM et sans antibiotique) 500 gr : 27.50 €

Les 12 huitres N° 3 PAIMPOL Bréhat 10.80 €

Les 12 escargots de Bourgogne pur beurre 10.80 €

Nos poissons

Le turban de filet de sole façon Dieppoise crémeuse Champenoise 9.90 €

Le soufflé de saumon farci de sa noix de Saint Jacques snackée 10.20 €

En nage de coulis d'écrevisses

Le dos de sandre aux queues d'écrevisses 11.50 €

La cassolette de 6 noix de St Jacques d'Atlantique au Gewurztraminer 20.90 €

Accompagnement : riz rouge de Camargue ou poêlée déglacée de légumes d'hiver

Nos viandes avec 2 garnitures

La fricassée de filets de cailles poêlés, réduction de pinot noir 17.80 €

Le suprême de chapon label rouge à la crème de morilles entières 18.50 €

La souris de cerf cuisson basse température à la bière ambrée 17.20 €

Le tournedos de veau français aux de pleurotes à la crème d'Isigny 19.20 €

La souris d'agneau au thym, cuisson basse température 16.80 €

Accompagnement : Le duo purée de pommes Vitelotte et potimarron

Dernière prise le commande le19 décembre 2022

Au 03 80 52 83 37 ou sur clos.mutaut@wanadoo.fr

Nous acceptons les chèques vacances et les tickets restaurant