

Plateau et Panier garni

Plateau de charcuteries et fromages

Pour 2 personnes 32€

**Paté de campagne au foie gras maison
Charcuteries artisanales locales et corses
Fromages sélectionnés par nos soins**

Panier garni

Pour 2 à 3 personnes 92€

**200gr de Foie gras mi cuit maison
250gr de paté de campagne maison
200 gr de gouda à la truffe noire
1 saucisson à la truffe noire 200gr
Une bouteille de Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016 75cl
1 paquet de sablé à la vanille maison
1 pot de confiture maison**

Possibilité de composer son panier soi-même :

Gouda à la truffe noire	200gr	6 €
Saucisson à la truffe noire	200gr	8 €
Paquet de sablé à la vanille	200gr	5 €
Pot de confiture maison	220gr	7 €
Munster fermier Ferme du Saessleré	500gr	8 €
Pain aux fruits secs	200gr	4 €
Clos de Sarcone Vin Rouge Corse 2016	75cl	27 €
Champagne LALLIER R,015 Blanc Brut	75cl	33 €

La cuisine de la vieille forge s'emporte chez vous pour Noël et la Saint Sylvestre

Les entrées

La terrine de foie gras de canard	100gr	12 €
La terrine de foie gras de canard Truffe noire et magret fumé	100gr	21 €
Gravlax de saumon	250gr	19 €
Tartare de thon, macédoine de légumes maison		14 €

Les plats

Caille des Vosges farçie au foie gras Sauce à la truffe noire et gratin dauphinois		22 €
Terrine de Noix de Saint Jacques Francaises Mousseline de panais, sauce riesling et légumes		17 €

Les bûches de Noël pour 2 personnes

Amande et agrumes Mousse amande, clémentines corse génoise aux agrumes		10 €
Chocolat et café Ganache montée au café Crèmeux au chocolat noir 66% Biscuit joconde imbibé de café		10 €

**Pour Noël, dernière commande le dimanche 20 décembre
Les commandes sont à récupérer le mercredi 23 décembre de 17h à 19h**

**Pour la Saint Sylvestre, dernière commande le lundi 28 décembre
Les commandes sont à récupérer le jeudi 31 décembre 17h à 19h**