

Pour des Fêtes Gourmandes



MENUS A EMPORTER



Menu : 1

Verrine de crevette cocktail, mini pâté croûte richelieu
Terrine de canard sauvage et foie gras, pickles et garniture d'automne
Epaule de porcelet confite aux épices douces gratin dauphinois
Délice exotique mangue et fruit de la passion
Prix 26,80 €

Menu : 2

Verrine de crevette cocktail, mini pâté croûte richelieu
Délice de saumon fumé, blinis et caviar de truite
Volaille de Noël aux morilles et vin jaune
Pomme darphin
Entremet chocolat cacahuètes
Prix 33,00 €

Menu : 3

Verrine de crevette cocktail, mini pâté croûte richelieu
Assiette festive (Finger de foie gras, carpaccio de truite et son nem au crabe,
Brochette de st jacques et boudin blanc, briochin de gambas)
Filet de canard doré, sauce réduite fruit rouge
Pommes de terre grenailles, variation de légumes du moment
Dessert de l'an neuf aux fruits frais du moment
Prix 36,80 €



NOUS ACCEPTONS LES TITRES RESTAURANTS ET CHEQUES VACANCES

Vous n'avez plus que la table à mettre

Mise En bouche

Planche apéritive (saumon fumé, foie gras et charcuteries fines)	21	
Verrine de crevette sauce cocktail, verrine avocat et truite fumée	pièce	1,80 €
Pain festif garni (saumon fumé, jambon cru, foie gras)		28,00 €

A la Carte

Prix par personne

Le foie gras de canard gelée muscat et chutney ananas et abricot	12,00 €
Finger de foie gras chutney ananas et abricot et sa gelée	14,50 €
Salade gourmande homard et foie gras vinaigrette truffée	22,00 €
Terrine de canard sauvage au foie gras sa salade croquante	10,00 €
Demi-queue de langouste et sa garniture	28,00 €
Tartare de bar, huitres, pommes fruit et chantilly raifort	14,00 €
Coquille d'escargots de Bourgogne beurre à l'ail et persil la dz	12,00 €
Bouchée à la reine de st jacques et girolles persillées	13,00 €
Tourte aux St Jacques ou ris de veau	la part 7,80 €
Croustade feuilletée de grenouilles, écrevisses et champignons	12,00 €
Filet de lotte sur fondue de poireaux, fruit de mer beurre de pamplemousse	13,00 €
Filet de lieu sur velouté de potiron parfumé au miel, noisettes st jacques	14,00 €
Maigre poêlé et bouchot pomme vitelotte conchiglioni aux champignons	15,80 €
Sauce champagne	
Crépinette de caille farcie au homard sauce	22,00 €
Filet de canard mini roll farcie foie gras frite de polenta et figue	17,00 €
Volaille de Noël aux morilles et vin jaune	18,00 €
Noisette de chevreuil sauce poivrade gnocchis aux champignons	13,00 €
Cassolette de ris de veau aux cèpes poêlés feuilletage sésame	22,00 €
Délice exotique	6,00 €
Dessert de l'an neuf aux fruits frais du moment	6,00 €
Entremet chocolat cacahuètes	6,50 €

PENSEZ A COMMANDER D'AVANCE

