

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)
Verrine de crevette sauce cocktail, verrine avocat et truite fumée pièce
Pain festif garni (saumon fumé, jambon cru, foie gras)

20,00 €
1,80 €
28,00 €

A la Carte

- Le foie gras de canard gelée muscat et chutney ananas et abricot
Finger de foie gras chutney ananas et abricot et sa gelée
Salade gourmande homard et foie gras vinaigrette truffée
Terrine de canard sauvage au foie gras sa salade croquante
Demi-queue de langouste et sa garniture
Tartare de bar, huîtres, pommes fruit et chantilly raifort

Prix par personne

12,00 €
14,50 €
22,00 €
10,00 €
28,00 €
14,00 €

- Coquille d'escargots de Bourgogne beurre à l'ail et persil la dz
Bouchée à la reine de st jacques et girolles persillées
Tourte aux St Jacques ou ris de veau
Crustade feuilletée de grenouilles, écrevisses et champignons

12,00 €
13,00 €
la part 7,80 €
12,00 €

- Filet de lotte sur fondue de poireaux, fruit de mer beurre de pamplemousse
Filet de lieu sur velouté de potiron parfumé au miel, noisettes st jacques
Maigre poêlé et bouchot pomme vitelotte conchiglioni aux champignons
Sauce champagne

13,00 €
14,00 €
15,80 €

- Crépinette de caille farcie au homard sauce
Filet de canard mini roll farcie foie gras frite de polenta et figue
Volaille de Noël aux morilles et vin jaune
Noisette de chevreuil sauce poivrade gnocchis aux champignons
Cassolette de ris de veau aux cèpes poêlés feuilletage sésame

22,00 €
17,00 €
18,00 €
13,00 €
22,00 €

- Délice exotique
Dessert de l'an neuf au fruits frais du moment
Entremet chocolat cacahuètes

6,00 €
6,00 €
6,50 €

PENSEZ A COMMANDER D'AVANCE

