

Pour des Fêtes Gourmandes :

MENUS A EMPORTER



Menu : 1

Bille de foie gras sur pain cacao, mini pâté croûte richelieu
Tourte de canard et son crémeux, parfumée mirabelles de Lorraine
Moelleux de volaille au coulis de morilles
Duo de chocolat et agrumes, sauce vanille

Prix 26,00 €

Menu : 2

Bille de foie gras sur pain cacao, mini pâté croûte richelieu
Quenelle de truite, St Jacques poêlée, tempuras d'escargots sur crème de potiron
Volaille de Noël farcie foie gras et champignons
Galette de pomme de terre farcie champignons
Cookies chocolat noisette et son crémeux myrtilles, sauce chocolat

Prix 32,00 €

Menu : 3

Bille de foie gras sur pain cacao, mini pâté croûte richelieu
Assiette festive (finger foie gras, gravlax de saumon, gambas, carpaccio de St jacques
Choux garni crème de beaufort oignons caramélisés et magret fumé)
Pièce de bœuf base température, sauce au poivre
Pommes de terre grenailles, variation de légumes du moment
La véritable forêt noire

Prix 35,00 €

Menu Végétarien

Verrine de céleri avocat graines de sésame
Salade composée relevée au vinaigre balsamique
Galette végétarienne et ses garnitures
Duo de chocolat et agrumes, sauce vanille

Prix 30,00 €

NOUS ACCEPTONS LES TITRES RESTAURANTS ET CHEQUES VACANCES



Vous n'avez plus que la table à mettre



Mise En bouche

Planche apéritive (saumon fumé, charcuteries fines)	20,00 €
Bille de foie gras sur pain au cacao et graines de sésame	1,80 €
Pain festif garni (saumon fumé, jambon cru, foie gras)	25,00 €

A la Carte

Prix par personne

Le foie gras de canard gelée muscat et chutney	16,80 €
Finger de foie gras chutney ananas et abricot	15,50 €
Assiette festive finger foie gras, gravlax de saumon, gambas, carpaccio de St jacques Choux garni crème de beaufort oignons caramélisés et magret fumé)	20,00 €
Terrine de gambas, mangue et sa salade croquante	15,00 €
Demi-queue de langouste et sa garniture	28,00 €
Tartare de maigre sur son céleri à l'avocat	18,00 €
Coquille d'escargots de Bourgogne beurre des Charentes la dz	12,00 €
Bouchée à la reine au ris de veau	6,80 €
Tourte aux St Jacques	la part 7,80 €
Tourte de canard et son crémeux, parfumé mirabelles de Lorraine	la part 6,80 €
Quenelle de truite, St Jacques poêlée, tempuras d'escargots sur crème de potiron	15,00 €
Gratin des mareyeurs (gambas, bar St jacques) et son coulis risotto	18,00 €
Duo de St Jacques et sandre en croûte Risotto	15,80 €
Quasi de veau base t° figue sauce foie gras pommes grenailles	18,00 €
Mignon de porc façon Wellington et sa poire pochée	17,00 €
Volaille de Noël farci foie gras et champignons	18,00 €
Côte de gibier aux morilles, garniture d'automne et pomme aux marrons	15,00 €
Pièce de bœuf base température, sauce au poivre	14,50 €
La véritable forêt Noire	6,00 €
Cookies aux myrtilles et son crémeux, sauce chocolat	6,00 €
Duo de chocolat et agrumes, sauce vanille	5,00 €

PENSEZ A COMMANDER D'AVANCE