

Les entrées froides

prix à la portion

<i>Terrine de foie gras de canard maison aux émincés de poires cuites au vin chaud et ses toasts</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Tartare de saumon et noix de Saint Jacques aux agrumes rosace de fenouil pain au citron</i>	<i>6.90€</i>
<i>Saumon fumé à la ficelle, mini blinis crème de ciboulette les 0.80 g +/-</i>	<i>7,10 €</i>
<i>1/2 queue de langouste en Bellevue 0,140g +/-</i>	<i>16,90 €</i>

Assiette gourmande

<i>Terrine de foie gras de canard maison aux émincés de poires cuites au vin chaud et ses toasts , Tartare de saumon et noix de Saint Jacques aux agrumes rosace de fenouil , Dôme de mâche magret de canard fumé mini cornet de cèpes</i>	<i>14.90 €</i>
--	----------------

Les entrées chaudes

<i>Diamant de langouste à la décoction d'écrevisses</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Tourte de foie gras de canard maison aux morilles</i>	<i>8.60 €</i>
<i>Briochine de langouste à la crème de homard</i>	<i>9.20 €</i>
<i>Bouchée à la reine</i>	<i>5.90 €</i>

Les poissons

prix à la portion

<i>Fleur de courgette soufflet mousseline de crabe, sur filet de rouget sauce au riesling et échalotes</i>	<i>11,20 €</i>
<i>1/2 queue de langouste à l'américaine 0,140 gr +/-</i>	<i>16.90 €</i>
<i>Rôti de cabillaud et son suprême de favouilles</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Noix de Saint Jacques aux pleurotes et son crémeux de homard, gratiné au beurre de noix de pécan</i>	<i>12,20 €</i>
<i>Filet de bar au lait de coco, petits légumes aux saveurs du Népal</i>	<i>11.30 €</i>
<i>Pavé de sandre et son velouté d'huitre</i>	<i>12.20 €</i>
<i>Buche de Saint Pierre à la mousse de langoustines</i>	<i>10.20 €</i>

Les viandes et garnitures

prix à la portion

<i>Mijotée de civet de lièvre sans os 0,200 gr</i>	<i>10.20 €</i>
<i>Civet de chevreuil sans os 0,200 gr</i>	<i>9,70 €</i>
<i>Croustade de filet mignon de porc à la crème de foie gras</i>	<i>7.70 €</i>
<i>Émincé de pavé de selle d'agneau à la crème d'ail 0,170 gr</i>	<i>10.50 €</i>
<i>Filet de canette au miel d'acacia 0,180 gr</i>	<i>11,20 €</i>
<i>Médaille de filet de veau aux morilles 0,150 gr</i>	<i>16,40 €</i>
<i>Tourte de filet de caille à l'aigre doux</i>	<i>9,90 €</i>
<i>Suprême de chapon cuit au torchon sauce au champagne 0,170 gr</i>	<i>10,30 €</i>
<i>Rose de pomme douce à la crème de marron 0.200g</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Aumônière de cèpes</i>	<i>2.70 €</i>
<i>Fagotin de petits légumes au poivre de Timut et huile vierge</i>	<i>2.50 €</i>
<i>Flan de cardon et petits légumes confits</i>	<i>1.60 €</i>
<i>Risotto d'épeautre aux cèpes</i>	<i>2.30 €</i>
<i>Tatin de légumes d'autrefois et pelure de truffe</i>	<i>3.10 €</i>

Les desserts

<i>Traditionnelle Bûche de Noël vanille, crème au beurre légère</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Bûche de Noël individuelle mandarine ou framboise</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Croquant caramel beurre salé mousse fruit de la passion</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Moelleux chocolat griotte</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Fondant mojito et citron vert</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Charlotte pistache aux fruits des bois</i>	<i>3,50 €</i>

Plateau de 48 mignardises

<i>8 macarons ananas, 8 canelés, 8 tartelettes à la crème de marron meringuée, 8 sablés gianduja / griottes, 8 fondants mojito et citron vert, 8 tartelettes framboise</i>	<i>45€</i>
--	------------

Menu

L'Assiette festive de 3 entrées présentées sur assiette dorée jetable

et

pain

*Terrine de foie gras de canard maison aux émincés de poires cuites au vin chaud
ses toasts*

*Tartare de saumon et noix de Saint Jacques aux agrumes rosace de fenouil
au citron*

Dôme de mâche magret de canard fumé maison

Le poisson :

Diamant de langouste à la décoction de queues d'écrevisses

ou

Rôti de cabillaud et son suprême de favouilles

ou

Fleur de courgette soufflet mousseline de crabe, sur filet de rouget sauce au riesling et échalotes

La viande :

Mijotée de civet de lièvre sans os

ou

Suprême de chapon cuit au torchon sauce au champagne

ou

Émincé de pavé de selle d'agneau à la crème d'ail

ou

Filet de canette au miel d'acacia

Les garnitures

Rose de pomme douce à la crème de marron crémée / Papeton de butternut

Le dessert

Moelleux chocolat griottes

ou

Craquant caramel beurre salé mousse fruit de la passion

ou

Fondant mojito et citron vert

ou

Charlotte pistache aux fruits des bois

35,00 € à emporter au magasin

Carte des fêtes à emporter au magasin

<i>Assortiment de feuilletés apéritif (saucisse, olive, anchois, Basilic, gruyère, oignon)</i>	2.80 les 0.100g
<i>Pain surprise rond 50 pièces environ/ charcuterie ou norvégien</i>	31.00 €
<i>Pain surprise rectangulaire 100 pièces environ /charcuterie ou norvégien</i>	42.00 €
<i>Macaron de foie gras et pommes cardamome , abricot confit</i>	3.50 € p
<i>Les 6 Profiteroles de langouste et perles de citron</i>	16.80 €
<i>Les 6 brochettes de crevette en chemise de courgette au combava</i>	10,80 €
<i>Verrine de gambas aux agrumes</i>	3.40 €
<i>Verrine de noix de saint Jacques aux courgettes</i>	3.70 €
<i>Verrine de crème d'avocat et tartare de saumon</i>	3.30 €
<i>Cassolette d'escargot à la Provençale</i>	3.60 €

L'hérisson aux 40 brochettes:

« <i>Magret de canard , roquefort, abricot/figue</i>	
« <i>Crevettes en chemise de lamelles de courgettes</i>	
« <i>Saumon aux petits légumes marinés</i>	
« <i>Sucette de bille de foie gras de canard façon pomme d'amour</i>	48€

Plateau festif 50 pièces

<i>Cassolette de crème de cèpes dentelle de parme</i>	
<i>Mini cornet aux fines herbes magret de canard fumé</i>	
<i>Blinis de compotée d'oignons doux médaillon de foie gras de canard pelure de truffe</i>	46€
<i>Canapé de pain noir, noix de Saint Jacques au beurre de menthe</i>	
<i>Mini roulade de saumon mousse de crustacés perles de citron balsamique</i>	

Plateau festif 50 pieces

<i>1/2 coque macaron de foie gras compotée de pommes cardamome</i>	
<i>Tartelette romarin salpicon d'agneau mini tomate provençale</i>	48€
<i>Brochetine de queue de crevette au combava magret de canard fumé en chemise de courgette</i>	
<i>Briochin de lièvre à la gelée de truffe</i>	
<i>Profiterole de langouste sauce gribiche</i>	

Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous présente ses vœux pour 2018

