

## *Les entrées froides*

*prix à la portion*

<i>Terrine de foie gras de canard maison et sa briochine à la truffe blanche</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, marmelade de mangue</i>	<i>7.40 €</i>
<i>Déclinaison de foie gras aux 5 saveurs , dôme de salade, magret de canard fumé:médailon de foie gras de canard au sel de Massale, au confit d'oignon doux, à la marmelade de pomme, compotée de figues et pain d'épices</i>	<i>7.30 €</i>
<i>Saumon gravlax aux agrumes baie rose et aneth , son pain au citron</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Médailon de filet de sole au coeur d'une mousseline de crabe et noix de pékan</i>	<i>6.70 €</i>

## *Assiette gourmande présentée sur assiette dorée jetable*

<i>Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, marmelade de mangue</i>	<i>14.90 €</i>
<i>Saumon gravlax aux agrumes baie rose et aneth , son pain au citron</i>	
<i>Mini savarin avocat, tartelette de fromage frais, effeuillé de magret de canard fumé</i>	

## *Les entrées chaudes*

<i>Bouchée à la reine</i>	<i>5.90 €</i>
<i>Briochine de dés de foie gras et morilles</i>	<i>8.90 €</i>
<i>Gratinée de boudin blanc aux pommes</i>	<i>5.50 €</i>

## *Les poissons*

*prix à la portion*

<i>Filet de bar aux agrumes sauce à la crème d'huitre</i>	<i>9.60 €</i>
<i>Ballotin de sandre mousse de crustacés à la décoction d'écrevisses</i>	<i>8.40 €</i>
<i>Dos de loup sauce champenoise parsemé de crumble</i>	<i>8.70 €</i>
<i>Fricassée de noix de Saint Jacques au gingembre et pousse de bambou</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Brochette de lotte en chemise de lard, gambas façon Normande</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Gratinée de fruits de mer sauce homardine</i>	<i>6.50 €</i>
<i>1/2 queue de langouste à l'américaine</i>	<i>16.30 €</i>

## *Les viandes et garnitures*

*prix à la portion*

<i>Souris de cerf confite sauce aigre doux de figues et miel</i>	<i>8.80 €</i>
<i>Civet de sanglier</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Filet de canette aux fruits rouges</i>	<i>9.80 €</i>
<i>Ballotin de chapon farce fine de cèpes et sa sauce aux cèpes</i>	<i>8.70 €</i>
<i>Feuillantine de filet de veau Wellington</i>	<i>10.90€</i>
<i>Mignonin de porc à la crème de foie gras</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Emincé de pavé d'agneau à l'infusion de romarin</i>	<i>8.90 €</i>
<i>Rose de pomme douce 0.200g</i>	<i>2.00 €</i>
<i>Aumônière de cèpes</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Fagotin de petits légumes au poivre de Timut et huile vierge</i>	<i>2.20 €</i>
<i>Gratin dauphinois à la crème de marron</i>	<i>2.60 €</i>
<i>Risotto d'épeautre aux cèpes</i>	<i>3.50 €</i>
<i>Tatin de légumes d'autrefois</i>	<i>2.20 €</i>
<i>écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive</i>	<i>2.00 €</i>

## *Les desserts*

<i>Verrine façon forêt noire</i>	<i>3.80 €</i>
<i>Bûche de Noël individuelle</i>	<i>3.00 €</i>
<i>Bûche entière à partir de 4 personnes</i>	<i>2.80 €</i>
<i>Croustillant de châtaigne, poire et mousse de marron</i>	<i>2.80 €</i>
<i>Igloo de chocolat blanc, meringue aux fruits rouges</i>	<i>2.80 €</i>

## *Plateau de 48 mignardises*

<i>8 macarons ananas, 8 canelés, 8 tartelettes au citron meringuée, 8 sablés gianduja / griottes, 8 baba au rhume, 8 mandarinier</i>	<i>45€</i>
--	------------



## Menu

### *l'Assiette festive de 3 entrées présentées sur assiette dorée jetable*

*Opéra de foie gras de canard, pain d'épice, marmelade de mangue  
Saumon gravlax aux agrumes baie rose et aneth , son pain au citron  
Mini savarin avocat, tartelette de fromage frais, effeuillé de magret de canard fumé*

*\*\**

#### *Le poisson :*

*Ballotin de sandre mousse de crustacés à la décoction d'écrevisses  
ou  
Dos de loup sauce champenoise parsemé de crumble  
ou  
Fricassée de noix de Saint Jacques au gingembre et pousse de bambou  
ou  
Filet de bar aux agrumes sauce à la crème d'huitres*

*\*\**

#### *La viande :*

*Souris de cerf confite sauce aigre doux de figues et miel  
ou  
Civet de sanglier  
ou  
Emincé de pavé d'agneau à l'infusion de romarin  
Ou  
Ballotin de chapon sauce aux cèpes*

*\*\**

#### *Les garnitures*

*Écrasé de pomme de terre à l'huile vierge, fagotin du jardinier*

*\*\**

#### *Le dessert*

*Bûche de Noël uniquement pour Noël/ frangipane seulement pour le réveillon du 31  
Ou  
Croustillant de châtaigne, poire et mousse de marron  
Ou  
Igloo de chocolat blanc, meringue d'ananas et fruits rouges*

*36,00 € à emporter au magasin*

*Carte des fêtes à emporter au magasin*

<i>Assortiment de feuilletés apéritif (saucisse, olive, anchois, Basilic, gruyère, oignon)</i>	<i>2.80 les</i>
<i>Pain surprise rond 50 pièces environ/ charcuterie ou norvégien</i>	<i>0.100g</i>
<i>Macaron de foie gras et pommes cardamome , abricot</i>	<i>35.00 €</i>
<i>Verrine de gambas aux agrumes</i>	<i>2.90 € p</i>
<i>Verrine de noix de saint Jacques aux courgettes</i>	<i>3.40 €</i>
<i>Verrine de crème d'avocat et tartare de saumon</i>	<i>3.70 €</i>
<i>Verrine de crème d'asperge au bacon</i>	<i>3.30 €</i>
	<i>3.20 €</i>

*L'hérisson aux 40 brochettes:*

- « Sucette de raisin blanc /chèvre frais/ magret de canard fumé*
  - « Brochetine de foie gras façon pomme d'amour*
  - « Brochetine de noix de saint jacques/ chorizo /petits légumes thai*
  - « Brochetine de saumon fumé aux pétales de pommes vertes*
- 48€*

*Plateau festif 50 pièces*

- Profiterole de chair de crabe au beurre d'ecrevisses*
  - Blinis de fromage frais et roquefort effeuillé magret de canard fumé*
  - Savarin d'avocat et dés de saumon*
  - Tartelette de noix de St Jacques et mousse d'oursin*
  - 1/2 coque macaron pain d'épices à la marmelade de pomme*
- 46€*

*Plateau festif 50 pieces*

- Canapé de saumon gravlax aux agrumes*
  - Tartelette de foie gras de canard et son chutney d'oignons*
  - Demi sphere mozzarella basilic tomate confite magret fumé*
  - Canapé d'oeuf de caille/ purée d'asperge mini poivron*
  - Cannelé de langouste*
- 48€*

*Toute l'équipe vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous présente ses vœux pour 2019*