



Nos Menus



Menu 22€

Entrée

Velouté butternut aux marrons braisés et ses champignons
****ou****

Dôme de saumon fumé, bavaroise de légumes aux herbes et sa rouille

Plat

Suprême de poulet confit et son jus corsé
****ou****

Filet de lieu au beurre blanc ciboulette

Accompagnement

Gratin dauphinois, poêlée de champignons

Dessert

Tiramisu de Noël

Menu 28€

Entrée

Terrine de foie gras, compoté pomme gingembre et son magret fumé maison
****ou****

Verrine avocat crème d'agrumes, chair de tourteaux et légumes croquants

Plat

Dos de cabillaud à l'huile d'olive noire
****ou****

Suprême de pintade basse température sauce vin jaune

Accompagnement

Flan d'asperge au lard fumé
Risotto parmesan

Dessert

Bûche au choix



Menu 36€

Entrée

Pressé de foie gras et ris de veau, compoté figue et chips de légumes
****ou****

Cassolette de poulpe au jus de cresson, pickles de légumes

Plat

Filet de veau cèpes et foie gras
****ou****

Filet de Saint-pierre snacké aux agrumes

Accompagnement

Cromesquis de pommes de terre au vieux comté, carottes fanes glacées, patate douce

Fromage

Fromage sec ou fromage blanc

Desserts

Buche au choix
ou

Assortiments de mignardises
ou

Boule de Noël



Entrées Froides



- Verrines avocat tourteaux.....9€/pers
- Dôme de saumon.....7€50/pers
- Carpaccio de saumon fumé.....8€/pers
- Pressé foie gras ris de veau.....10€50/pers
- Terrine de foie gras.....10€50/pers
- Demi-queue de langouste.....18€/pers
- Darne de saumon mayonnaise.....7€50/pers
- Foie gras mi cuit75€ kg
- Foie gras terrine99€kg
- Saumon fumé60€kg

Viandes



- Suprême de poulet au jus corsé.....8€50/pers
- Filet de veau cèpe et fois gras10€90/pers
- Civet de cerf.....10€90/pers
- Filet de bœuf Rossini.....14€90/pers
- Suprême de pintade.....9€90/pers

Poissons



- Filet de Saint Pierre aux agrumes ...12€90/pers
- Dos de cabillaud.....10€90/pers
- Pavé saumon sauce champagne.....7€90/pers
- Saint-Jacques au martini10€90/pers
- Lotte à l'armoricaine.....10€90/pers

Entrées chaudes

- Escargots persillés, gaufre de pomme de terre.....7€90/pers
- Cassolette de poule.....12€90 /pers
- Velouté de butternut marron braiser champignon...7€90/pers
- Feuilleté St jacques, pleurote poireaux.....7€50/pers
- Saint Jacques rôti copaux de fois gras et bisque10€90/pers
- Foccacia avocat tomate confite saumon fumée7€90/pers

Accompagnement

- Gratin dauphinois.....3€/pers
- Gratin dauphinois aux cèpes.....3€90/pers
- Risotto parmesan.....3€50/pers
- Marrons grillés.....4€50/pers
- Flan asperge lard fumé.....3€90/pers
- Pommes dauphines.....19€90 kg
- Cromesquis pomme de terre vieux comté ..3€90/pers
- Muffin courgette emmental.....3€/pers

Desserts

- Bûche aux agrumes et épices.....3€90/pers
- Bûche chocolat au lait pralin.....3€90/pers
- Bûche marron, cassis3€90/pers
- Bûche vanille fruits rouges3€90/pers
- Tiramisu de Noël3€90/pers
- Mignardises.....4€90/pers
- Boule de noel au chocolat insert fruit rouge4€90/pers



10 pièces apéritif



9€/pers

- Mini burger
- Butternut marron
- Navette de saison
- Blinis saumon
- Terrine foie gras
- Poireaux pétoncle
- Pain d'épice, figue, magret
- Muffin courgette emmental
- Avocat crabe
- Pain perdu au foie gras

