

Bonnes fêtes de fin d'année



Jour de Noël (au midi)

58€ / pers. Hors boissons



Foie gras poêlé,
croustillant de tête de veau,
réduction de vin jaune

*

Coffre de homard snacké
pomme Gala crue et cuite
boudin blanc, pointe de curry

*

Volaille fermière rôtie,
tatin de chicon au lard fumé
mousseline de céleri

*

Gourmand de Noël,
choco-ruits exotiques

Menu en accord mets et vins , café 80 €



Jour du Nouvel An (au midi)

58 € / pers. Hors boissons

Escalope de foie gras,
poires confites,

émulsion de chou fleur, noix de Pécan

*

 Noix de Saint-Jacques
velouté de topinambours, ravioli de thon

*

Grenadin de veau, risotto de légumes
oubliés, réduction consommé de shiitakes

*

Baroque chocolat, café Amaretto
gelée de verveine

Menu en accord mets et vins , café 80 €



Carte Traiteur



à emporter

- La demie langouste « A la Parisienne » 17,50€
- . Pressé de canard et foie gras (80 g) 10,50€
- . Parfait de saumon/tourteau 8,50€
- . Saint-Jacques rôties, crème champignons 10,00€
- Cassolette de ris de veau et girolles 13,00€
- Volaille fermière rôtie 12,00€
- . Dos de bar, risotto aux vieux légumes 12,00€

Les entrées et plats sont accompagnés de garnitures

Menu de Noël et/ou de Nouvel An

à emporter 38€/pers.

Pressé de canard et foie gras

Saint-Jacques crème de champignons

Volaille fermière rôtie

Commandes avant le 20 décembre.

