

Joyeuses fêtes de fin d'année 2024

LA CARTE

Les Entrées

- Foie gras de canard maison au naturel et son chutney aux airelles : 8,50 €
- Saumon fumé par nos soins , crème fouettée aux fines herbes: 7,50 €
- Terrine de crabe aux petits légumes, sauce citronnée : 6,50 €
- Galantine de Pintade aux raisins : 3,80€
- Galantine au foie gras : 5,00 €
- Les boudins blancs Maison natures ou truffés
- Foie gras de canard extra cru déveine : 85 € / kg

Les Cassolettes

- Cassolette de St Jacques à la citronnelle : 9,50 €
- Cassolette de St Jacques au Champagne : 10,50 €
- Risotto de St Jacques au safran : 12,50 €
- Cassolette de ris de veau aux giroles : 12,50 €

Les Poissons

- Tournedos de lotte rôti, à la vapeur de Champigny : 13,50 €
- Filet de bar doré à la graine de sésame, sauce Champagne : 9,50 €
- Pavé de lieu jaune, sauce aux agrumes: 10,50 €
- Filet de Dorade Royale, fondue de légumes et crème de langoustines : 11,50 €

Les Viandes

- Mini rôti de chapon farci aux marrons et foie gras, jus à la truffe: 12,50 €
- Pavé de biche sauce Grand Veneur : 8,50 €
- Brochette de canard et pommes, sauce aux épices de Noël: 10,50 €
- Fondant de pintade à la crème de foie gras: 11,50 €

Les Légumes

- Brochette de grenailles : 2,00 €
- Pomme fruit aux airelles : 2,00 €
- Cassolette de Châtaignes et champignons à la crème : 3,80 €
- Mini crumble de légumes : 1,80 €
- Écrasé de pdt a l'ail : 2,50 €

LES MENUS

Menu à 20,50 €

Verrine de fromage frais, saumon et fines herbes
Cassolette de St Jacques à la citronnelle
Pavé de biche sauce grand Veneur
Mini crumble de légumes et brochette de grenailles

Menu à 24,50 €

Verrine de fromage frais, saumon et fines herbes
Cassolette de St Jacques au Champagne
Fondant de pintade à la crème de foie gras
Mini crumble de légumes et brochette de grenailles

Menu à 29,50 €

Verrine de fromage frais, saumon et fines herbes
Foie gras maison, et son chutney aux airelles
Cassolette de St Jacques au Champagne
Mini rôti de chapon farci aux marrons et foie gras, jus à la truffe
Mini crumble de légumes et brochette de grenailles

Menu à 32,50 €

Verrine de fromage frais, saumon et fines herbes
Assiette terre et mer (Foie gras et saumon fumé)
Risotto de St Jacques au Safran
Brochette de canard et pommes, sauce aux épices de Noël
Mini crumble de légumes et brochette de grenailles

