

Préparez vos fêtes de fin d'année

(fin des commandes 7 jours avant)

L'Apéritif :

vendu à la pièce 1,50 €

- Pique de gambas avocat mangue
- Cube de foie gras sur pain d'épices
- Mini feuilleté
- Gougère au fromage
- Maki de crabe et céleri
- Roulé de courgette et chèvre
- Pique de jambon sec et figues séché
- Navette au saumon fumé, crème ciboulette

Les Entrées :

- Saumon fumé maison, Crème de betterave et crème citronnée 11,00€
- Foie gras mi-cuit et ses deux marmelades 12,00€
- Vol au vent de st jacques et gambas, saveurs de cognac 11,50 €
- 1/2 homard thermidor (250grs) 28,00 €

Les Poissons :

- Filet de Bar snacké à la plancha, crème d'ail douce 15,00€
- Pavé de Lotte bardé au lard et sa sauce Bayonne 14,00€
- Filet de sandre au beurre blanc 12,50€

(tous nos poissons sont accompagnés d'une poêlée de légumes et d'un gratin dauphinois)

Les Viandes :

- Tournedos de chapon farci aux champignons, sauce normande 16,50€
- Pavé de cerf, sauce aux airelles (180grs) 15,50€
- Ballotine de pintade façon chapon, farci au foie gras, sauce aux éclats de morilles 15,00€

(toutes nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de champignons et d'une mousseline de légumes racines)

Les Desserts :

- Forêt noire 6,50€
- Buche pâtissière chocolat vanille 6,50€
- Nantua 6,50€
(gâteau Nantais au rhum, framboise et mousse de chocolat blanc)