

Produits A EMPORTER

(vendu au poids 100, 200, 300g...)

Foie gras traditionnel et Pain d'Épices maison

100g - 12 €

Saumon fumé maison tranché au Thé noir de Noël

100g - 9 €

Magret de Canard fumé maison

100g - 8 €

Anguille fumée, sauce aux Morilles

portion 1 pers. - 9 €

Merry
Christmas

Menu de fêtes

Sur place 68 € ou à emporter 53 €

Sur place : le 31 décembre de 12H à 13h30 - Sur réservation au plus tard le mercredi 29 Décembre - 20H

le 1er janvier de 12H à 13H30 - Sur réservation au plus tard le mercredi 29 Décembre - 20H

A emporter : les 23 et 24 décembre de 12H à 18H - Sur commande au plus tard le mercredi 22 Décembre - 20H

les 30 et 31 Décembre de 12H à 18H - Sur commande au plus tard le mercredi 29 Décembre - 20H

Mise en bouche Huître chaude, Sabayon homardine

Entrée (au choix) Foie gras en 2 cuissons : Farci St Jacques et Chutney de Coing / Fumé et laqué, poêlé au jus balsamique et truffé

Ou Cassolette d'escargots et ris de Veau au lait d'Ail coloré, mouillette de Gâche à l'huile de Parmesan

Plat (au choix) Bœuf dans le filet, race des prés, en croûte torréfiée et jus truffé, tartare de Homard

Ou Turbo au naturel, poché à l'eau de mer, mousseline aux Morilles et sablé au sel de jambon

Accompagnement : Légumes selon le marché du jour

Fromage Brie fumé aux truffes, compotée de Figs

Dessert (au choix) Pavlova aux fruits exotiques, sorbet Litchi et Citron vert

Ou Succès Chocolat et Pistache, Mandarine confites et mousse légère au Chocolat blanc

Mignardises

Menu Enfant

22 €

Entrée Saumon fumé maison

Plat Ballotine de volaille aux Marrons, flan de légumes de saison

Dessert Moelleux au chocolat, cœur Nutella

Mignardises

Menu tradition

Mise en bouche	Sucette de Foie gras A déguster frais, sortant du réfrigérateur
Entrée	Tartare Bar et St Jacques, rapé de Truffes et Radis noir A déguster frais, sortant du réfrigérateur Laisser la Vinaigrette à température ambiante, puis napper au dressage
Plat	Filet de Bœuf en croûte et duxelle de Morilles, sauce Grand Veneur cacaoté, Purée de Châtaignes et légumes racines colorées Déposer le rôti et les légumes avec une noisette de beurre dans un plat, puis la mettre au four à 180 degrés. 15 minutes environ, en fonction du four, si vous la souhaitez saignante. Si vous la souhaitez bien cuite, il est préférable de la découper avant. Vérifier avec une lame plantée au cœur pour vérifier si elle est bien réchauffée. Réchauffer la purée de châtaignes au micro-ondes ou dans une casserole avec la noisette de crème
Fromage	Brie de Meaux aux truffes, assaisonné maison A déguster à température ambiante
Dessert	Variation autour du fruit exotique A déguster frais, sortant du réfrigérateur
Mignardises	Ballotine de chocolats fin A déguster à température ambiante

Menu Homard

Amuse bouche	Huître en gelée de bouillon de Homard A déguster frais, sortant du réfrigérateur
Entrée	Bisque de Homard Estragon, lamelles de Truffes Verser la Bisque dans une casserole et porter à légère ébullition. Puis ajouter la truffe au dressage
Plat	Blanquette de Homard et Ris de Veau au Champagne, julienne de Poireaux frits, Carottes et Champignons frais Verser la blanquette et les légumes dans une casserole. Réchauffer à feu doux Ajouter la julienne de poireaux frits au dressage
Pre dessert	Tartare d'Ananas, Poivre d'oranges et tuile de Pain d'épices maison A déguster frais, sortant du réfrigérateur
Dessert	Succès Chocolat Marron, mascarpone fruits rouges Le sortir du réfrigérateur 10 minutes avant la dégustation. Ajouter le mascarpone sur l'assiette
Mignardises	Ballotine de chocolats fins A déguster à température ambiante

Menu Enfant 14 €

Entrée	Foie gras fumé A déguster sortant du réfrigérateur ou Saumon fumé tranché A déguster à température ambiante
Plat	Ballotine de volaille A réchauffer au four 180 degrés 10 minutes, en fonction du four ou au micro-ondes
Dessert	Moelleux au chocolat Mettre le caquelon au four à 180 degrés, 10 minutes. Puis le renverser dans un assiette et Dresser
Mignardises	Ballotine de chocolats fins A déguster à température ambiante