




Menu Fêtes de fin d'année 2025

Sur commande délais 8 jours



* Menu à partir de 23,85€/personne

* Apéritif: 5 Fours salés chauds

* Bavaois saumon

Ou

* Pâté de Chartres et son compagnon Italien

ou

*Terrine St Jacques
et ces gambas ceviches* supplément 2,70 €

ou

Médaillon Foie gras Canard (60grs) supplément 5,85€

* Pavé de Cerf sauce grand veneur

- Cube patate douce, confit oignon (70grs)
et 5 dauphines

ou

Chapon rôti et farci supplément 1,30€

- Marrons cuisinés (120grs)
et 6 pommes dauphines

ou

Lotte sauce américaine supplément 4,10€

- Gratin dauphinois (120grs)
et Epinards (150grs)

* 1 apéritif, 1 entrée, 1 plat/légumes



* Menu à partir de 21,05€/personne

Apéritif: 4 fours salés chauds
et 2 Mini bouchées } Supplément 4,95€

* Rubané St Jacques sur fond artichaut

Ou

* Millefeuille de Porc sauce gribiche

ou

L'assiette charcutière de Noël Supplément 2,45€

(Suprême de Volaille (galantine+ médaillon foie gras)
saucisson italien truffée, Jambon d'Espagne)

ou

Médaillon foie gras d'OIE (60grs) supplément 6,20€

* Filet de Sole sauce dieppoise

Gratin dauphinois (120grs)
et Epinards à la crème (150grs)

ou

* Chapon rôti et farci

- Flan champignons (95grs) et 5 dauphines

OU

Filet mignon Veau sauce girolles } supplément 3,70€

- Marrons cuisinés et Purée céleri
(120grs) (150grs)

* 1 entrée, 1 plat/légumes

