



Menu Fêtes de fin d'année 2025

Sur commande délai 8 jours

* Menu à partir de 23,85€/personne

* Apéritif: 5 Fours salés chauds

* Bavarois 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 } Supplément 4,95€
et 2 Mini bouchées }

* 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

