

NOTRE VENTE A EMPORTER

Ballotin de Foie Gras 250g 35€, 500g 70€, le kilo 120€

Saumon Gravlax, aneth et agrumes 65€ le kilo

Les 3 Mises en bouches (9€)

Panna cotta haddock, poireaux vinaigrette parfum de truffe

Faluche façon hot dog, boudin blanc, pommes, crème de porto

Rémoulade de chou fleur aux herbes et cannelloni de tourteau, citron vert

LES ENTREES

Médaillon de foie gras, chutney de betteraves framboises, brioche 11€

Tarte fine aux Escargots et oignons, ail confit, crème végétale 10€

Velouté de Butternut et coco, Carpaccio de Gambas, foie gras et châtaignes 11€

Tartare de Langoustines, vinaigrette passion, mousse coco, pickles 13€

LES PLATS

Suprême de Volaille farci au lard et estragon, jus gras aux éclats de noisettes, pressé de pommes de terre et mousseline de Céleri. 15€

Filet de Dorade saisi, Mousseline de Patate douce, Céleri rôti aux épices, Beurre blanc aux algues wakamé et œufs de truite. 16€

. Dos de Cabillaud, pot au feu de légumes anciens, Emulsion haddock, huile de truffe noire 17€

Filet de Canard, Clémentines rôties, châtaignes et panais jus coriandre cébettes. 15€

LES FROMAGES

L'assiette de fromages régionaux 8€

LES DESSERTS

La bûchette au chocolat, crèmeux cacahuète 8€

La papillotte de fruits exotiques, crumble de spéculoos, financier 7€

Les commandes doivent être passées avant le 20/12 pour les 24/12 et 25/12/25

Les commandes pourront être retirées le 24 entre 11h et 14h.

Les commandes doivent être passées avant le 27/12 pour les 31/12 et 1/01/26.

Les commandes pourront être retirées le 31 entre 11h et 14h.

Menu du Nouvel An 2025 (68 €)

(Jeudi 1er Janvier 2026)

Coupe de Champagne et son accompagnement

La mise en Bouche

Entrée

Carpaccio de langoustines / Chou fleur / Passion

Ou

Le foie gras mi-cuit / Chutney de Pommes / Pomme confite

Ou

Ris de Veau / Topinambours / Coppa

Plat

Filet de Turbot Farcí / Sauce hollandaise / légumes de saison

Ou

Filet de bœuf rossini / Jus réduit aux échalotes / légumes de saison

Dessert

Meringue / Clémentine / Marrons

Ou

Mousse chaude chocolat / Poire / Feuillantine

Le café et ses mignardises

Le menu est accompagné de 2 verres de vin et d'une ½ bouteille d'eau pour 2 personnes .