

## 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 Farcie / 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 .**