

A LA CARTE

Nos Entrées

Gravelax de Saumon	14,00€
Foie Gras de canard mi-cuit Cacao et Sauternes	16,00€
Carrelet en croûte de noisette	16,00€
Marmite de St Jacques à la crème truffée	20,00€
Turbot poêlé recouvert d'amandes grillées et Cébettes	24,00€

Nos Plats

Blanquette de Poularde au Riesling et Morilles	20,00€
Effiloché de Canard confit aux Cèpes	22,00€
Châteaubriand de Bœuf, Effeillé de céleri rave	28,00€

Nos Desserts

Royal Chocolat et Framboise	4,90€
Verrine Montblanc aux Marrons glacés	4,90€
Bûche des Fêtes	4,90€
Le Passion Mangue, Ananas caramélisés	4,90€
Salade de fruits frais	6,50€

*Nos tarifs s'entendent en TTC
Retrait uniquement dans nos locaux,
Pour le 24/12 et 31/12 retrait de 13h à 16h
Indications de remise en température des plats le jour j*

Menu 1 : 43,00€

5 amuses bouches/pers

Foie Gras Mi cuit cacao et Sauternes

Blanquette de Poularde au Riesling et Morilles

Butternut rôti

Bûche des Fêtes

Ou

Royal Chocolat et Framboise

Menu 2 : 48,00€

5 amuses bouches/pers

Carrelet en croûte de noisette, purée à l'huile truffée

Polenta crémeuse

Effiloché de Canard confit aux Cèpes, Purée de

Potimarrons aux châtaignes

Bûche des Fêtes

Ou

Verrine Montblanc aux Marrons glacés

Menu 3 : 52,00€

5 amuses bouches/pers

Marmite de St Jacques à la crème de Truffe

**Châteaubriand de Bœuf, Effeillé de céleri rave
(condiment d'huîtres), Légumes racines du moment**

Bûche des Fêtes

Ou

Le Passion-Mangue, Ananas caramélisés