



Menu de « Noël » 60€

Mercredi 25 Décembre 2024



Service du midi uniquement sur réservation avec acompte

Les mises en bouche

L'escargot en coquille et roulé de saumon fumé à l'aneth

o o o o o o o o o o

Le marbré de veau, foie gras et ris de veau, caramel de betterave et caviar végétal

o o o o o o o o o o

La noix de St. Jacques snackée, huile de chorizo, risotto au chou vert et cureuma

o o o o o o o o o o

*Le filet de chapon fermier rôti, sauce morilles,
galette de pommes de terre, chicorée au lard fumé et comté*

o o o o o o o o o o

La bouchée de chèvre frais aux sésames, pétales de saison

o o o o o o o o o o

Le tutti frutti exotique aux effluves de citron vert, sorbet ananas, coulis

o o o o o o o o o o

Les Mignardises



Menu de La Saint Sylvestre

73€

Mardi 31 Décembre 2024



Service du soir uniquement sur réservation avec acompte

Les Mises en bouche

L'escargot en coquille et roulé de saumon fumé à l'aneth

o o o o o o o o o o

Le foie gras de canard en gelée de Banyuls, compotée de pommes, gaufre aux maïs

o o o o o o o o o o

L'arancini de St. Jacques et langoustines, nid de céleri, es-puma de corail

o o o o o o o o o o

Harmonie glacée autour de la poire Williams

o o o o o o o o o o

Le filet de bœuf Charolais rôti,

sauce morilles, rösti de pommes de terre et butternut

o o o o o o o o o o

Le mille-feuille de comté et viande séchée, salade de chicorées à l'huile de noisettes

o o o o o o o o o o

Le délice sucré aux saveurs d'Italie ...

o o o o o o o o o o

Les Mignardises



Menu enfant (moins de 10 ans)

25€



Le sablé et son diablo

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

La petite assiette de saumon fumé

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le filet de chapon rôti, pommes de terre purée

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

La coupe de glace

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Les plats de fêtes à déguster chez vous....

(tarif à la portion et par personne)

(Commande minimum 2 portions)

Dernière commande pour le week-end de Noël : Mercredi 18/12 matin

Dernière commande pour le week-end du Réveillon: Mercredi 25/12 matin

Les entrées:

- Le foie gras de canard mariné au Banyuls, compotée de pommes 16€*
- Le rouleau de printemps au saumon fumé et citron vert 14€*
- La terrine de gambas aux légumes de saison, mayonnaise aux herbes..... 15€*

Les Poissons:

- La brochette de St. Jacques et chorizo 28€*
- La blanquette de lotte, citron confit, champignons de paris..... 24€*
- Le 1/2 homard flambé au cognac, son beurre persillé 33€*

Les Viandes:

- Le filet de chapon fermier rôti, sauce morilles..... 25€*
- Le magret de canard à l'orange (entier) 23€*
- Le pavé de biche en habit de lard fumé, sauce vin rouge 25€*

Tous nos poissons

sont accompagnés de risotto au parmesan et cocotte de légumes de saison confits

Toutes nos viandes

sont accompagnées de gratin de pommes de terre et cocotte de légumes de saison confits



Menu du « Jour de l'An » 60€
Mercredi 1er Janvier 2025



Service du midi uniquement sur réservation avec acompte

Les mises en bouche

L'escargot en coquille et roulé de saumon fumé à l'aneth

o o o o o o o o o o

Le marbré de veau, foie gras et ris de veau, caramel de betterave et caviar végétal

o o o o o o o o o o

La noix de St Jacques snackée, huile de chorizo, risotto au chou vert et cureuma

o o o o o o o o o o

Le magret de canard rôti, sauce morilles,

galette de pommes de terre, chicorée au lard fumé et comté

o o o o o o o o o o

La bouchée de chèvre frais aux sésames, pétales de saison

o o o o o o o o o o

Le tutti frutti exotique aux effluves de citron vert, sorbet ananas, coulis

o o o o o o o o o o

Les Mignardises