



*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 diabolé*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*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*