

LE MENU DES FÊTES DE LA SUGGESTION

RESTAURANT - TRAITEUR

CHOISISSEZ À LA CARTE OU COMPOSEZ VOTRE MENU:

MENU 3 SERVICES : 39€

MENU 4 SERVICES: 48€

les deux Mises en bouche

LE TARTARE DE THON ROUGE AUX AGRUMES, CRÈME AU CITRON VERT, HERBES



LE CONFIT DE CHICONS ET DE CANARD, CRÈME À LA MOUTARDE.

Entrées froides

Inclus

15€

LE DEMI HOMARD À LA PARISIENNE, MAYONNAISE À LA TRUFFE ET SA SAUCE COCKTAIL AU WHISKY.

ou

LA TERRINE DE FOIE GRAS D'OIE MAISON, CHUTNEY DE MANGUES AU PIMENT D'ESPELETTE, PAIN BRIOCHÉ.

Entrées chaudes

15€

LA FINE TARTELETTE AUX POMMES ET SON FOIE GRAS POELÉ, CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES ET SA SAUCE AUX CERISES.

ou

LA POELÉE DE SAINT-JACQUES ET SCAMPIS SUR UN LIT DE PATATES DOUCES EN COQUILLE ET SON COULIS DE CRESSON.

Les Plats

19€

LE FILET DE PINTADEAU FARCI AUX MORILLES ET FOIE GRAS? SAUCE AU VIEUX PORTO ET THYM, POIRE AU VIN ROUGE, AIRELLES, MOUSSE DE CÉLÉRI ET POMME DUCHESSE LARDON ET OIGNONS.

ou

LES MÉDAILLONS DE RAIE FARCIS AU SAUMON ET QUEUES D'ÉCREVISSE, SAUCE À LA BISQUE DE HOMARD, MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES ET SON ÉCRASÉ DE PDT AUX POIREAUX.

Les bûches

6€

LE MATADI : BISCUIT AUX CHOCOLAT, CRÈME FRAICHE AU CHOCOLAT ET UNE GANACHE AU CHOCOLAT.

LE DÉLICE FRAMBOISE: CRÈME FRAICHE, BISCUIT NATURE ET FRAMBOISES.

LE DÉLICE MOKA: CRÈME MOKA ET BISCUIT NATURE.

A commander jusqu'au
19/12, 20h pour Noël et
26/12 pour le Nouvel An

LE PETIT PLUS...

LA CHOUCRUTE DE
L'AN
5 VIANDES
17€
À COMMANDER
JUSQU'AU
20/12 AU PLUS TARD.