



L'apéritif pour débiter

- * L'escargot de Bourgogne en une bouchée feuilletée
1,00€ la pièce / 10€ les 12
- * Petits pains briochés (foie gras, saumon fumé)
1,90€ la pièce / 12€ les 10
- * Assortiment de verrines (crevettes et amandes torréfiées, foie gras et poires, butternut et noisettes grillées)
1,90€ la pièce / 12€ les 10
- * Notre pain surprise cuisiné (6 à 10 personnes)
32€
- * Mini pâté en croûte de cochon aux noisettes (tranché sur plateau)
13,50€
- * Mini pâté en croûte à la mousse de foie de canard (tranché sur plateau)
13,50€
- * Boudin blanc rôti au jus
1,20€ la pièce / 10€ les 10



Les entrées

- * La tranche de foie gras au naturel, chetney maison
9,95€
- * Fine terrine aux écrevisses et crevettes roses, mayonnaise légère, jolie verdure
8,50€
- * Croustillant d'escargots persillés à la crème d'ail, salade mesclun
8,50€
- * Fines tranches de saumon fumé, pain nordique, crème légère aux agrumes
8,50€
- * La tranche de pâté en croûte, chapon façon forestière
8,00€



Les poissons

- * Bouchée à la reine aux fruits de mer et noix de Saint-Jacques, légumes d'hiver
11,00€
- * Filet épais de saumon, sauce beurre blanc, légumes d'hiver
10,00€
- * Quenelles soufflées au four, sauce fine aux écrevisses, gratin de fruits de mer
10,00€
- * Filet de lotte rôti au beurre noisette, amandes torréfiées, câpres, poêlée de légumes
11,50€



Les viandes

- * Suprême de volaille rôti, sauce fine aux écrevisses, galette de pommes de terres fondante
11,00€
- * Pavé de cerf rôti, sauce aux airelles, praliné aux cèpes, cardons et châtaignes
13,00€
- * Caille farcie, sauce crémeuse au thym, butternut et risotto
10,50€
- * Pavé de veau rôti, sauce crémeuse aux morilles, risotto
12,00€



Le menu enfant

- * Cheesburger de Noël : boeuf charolais et cheddar fondu
10,00€
- * Mousse au chocolat

Les accompagnements supplémentaires

- * Gratin dauphinois
3,00€ la part de 200g
- * Gratin dauphinois aux cèpes
3,90€ la part de 200g
- * Gratin de cardons
5,80€ la part
- * Grosses pommes dauphines
1,60€ la pièce / 13,00€ les 10
- * Écrasé de butternut
4,00€ la part de 200g



Menu gourmand de Noël

- * La tranche de pâté en croûte, chapon façon forestière
OU
Fine terrine aux écrevisses et crevettes roses, mayonnaise légère, jolie verdure
- * Filet épais de saumon, sauce beurre blanc, légumes d'hiver
OU
Suprême de volaille rôti, sauce fine aux écrevisses, galette de pommes de terres fondante
- OU
Pavé de veau rôti, sauce crémeuse aux morilles, risotto
- * Assortiment de fromages secs
- * Assiette gourmande du chef : verrines et moelleux chocolaté

Entrée, plat, dessert : 23€ / personne
Entrée, plat, fromage & dessert : 25€ / personne
Menu non échangeable