



L'apéritif pour débuter

- * 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 crème légère aux herbes, foie gras et poires, butternut, noisettes et bacon grillé)
1,90€ la pièce / 12€ les 10
- * Notre pain surprise cuisiné (6 à 10 personnes)
30€
- * 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
- * Mini burger festif (foie gras, chetney, pain aux graines)
1,90€ la pièce / 10€ les 6



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 de saumon, sauce beurre blanc, poêlée hivernale
10,00€
- * Quenelles soufflées au four, sauce fine aux écrevisses, gratin de fruits de mer
10,00€
- * Dos de loup de mer poché, sauce crémeuse au champagne, poêlée d'hiver
11,50€



Les viandes

- * Suprême de volaille rôti, sauce fine aux écrevisses, grosses pommes dauphines
11,00€
- * Le cerf cuisiné en civet, pâtes fraîches aux éclats de châtaignes
11,50€
- * Cuisse de canard confite dans sa graisse, sauce crémeuse au thym, butternut et risotto
12,00€
- * 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
- * Grosse pomme dauphine
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 de saumon, sauce beurre blanc, poêlée hivernale
OU Suprême de volaille rôti, sauce fine aux écrevisses, grosses pommes dauphines
OU Le cerf cuisiné en civet, pâtes fraîches aux éclats de châtaignes
OU Pavé de veau rôti, sauce crémeuse aux morilles, risotto
- * Assortiment de fromages secs
- * Le cheesecake aux agrumes
OU Dessert crémeux façon chocolat liégeois

Entrée, plat, dessert : 25€ / personne
Entrée, plat, fromage & dessert : 28€ / personne

Menu non échangeable