



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, chutney, pain aux graines) 1,90€ la pièce / 10€ les 6



Les entrées

- * La tranche de foie gras au naturel, chutney 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, pates 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
- * Mousse au chocolat

10,00€

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, pates 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