

Menu fêtes de fin d'année 2025

Pour le 24/25 et 31 Décembre 2025
Date limite de commande 21/12 pour le 24 et 25/12,
et le 28/12 pour le 31/12.
Livraison 20€. Paiement chèque et espèces

MENU À 60€

Apéritif

1 bouchée foie gras/groseille
1 navette sésame au saumon fumé/crème citron
1 navette aux herbes magret fumée/miel moutarde

Entrée au choix

Gravlax de saumon à la betterave et saumon fumé
de Norvège, blinis et sauce à l'aneth

- ou -

Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée,
oignons confits et pain d'épices

Plat au choix

Filet de saint Pierre sauce champagne,
mousseline de légumes et pommes fondantes

- ou -

Baronnet de caille farcie pomme et raisin, sauce au foie
gras, pommes dauphine et mousseline de légumes

Dessert

Moka parfum chocolat
ou Charlotte aux fruits rouges et son coulis



À LA CARTE

Nos canapés et navettes plateaux de 20 ou 40 pièces

20 pièces 50€ / 40 pièces 100€

- Bouchée foie gras/groseille
- Canapé pain de mie saumon fumé et aneth
- Canapé blinis truite fumée/ perle d'avocat
- Canapé blinis médaillon de homard miroir
- Navette sésame saumon fumé/crème citron
- Navette aux herbes magret fumé/miel et moutarde
- Navette aux herbes jambon de Parme roquette et moutarde

Nos entrées

- Aumônière de saumon garnie de salade de crabe et agrumes **18€**
- Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée, oignons confits et pain d'épices **14€**
- Bouchée à la reine ris de veau et champignons **20€**
- Cassolette de St Jacques By Poivre & Sel **20€**
- ½ langouste 300gr et ses mayonnaises **38€**

Nos plats

- Filet de saint Pierre sauce champagne, légumes de saison et pommes fondantes **30€**
- Baronnet de caille farcie pomme et raisin, sauce au foie gras, pomme dauphine et légumes de saison **25€**
- Roulade de chapon farci aux cèpes pomme dauphine et légumes de saison **25€**

Nos pièces entières

- Demi saumon fumé en belle vue et ses mayonnaises pour 8/10px **130€**
- Chapon farcis entier aux cèpes et châtaignes, pommes dauphine et légumes de saison pour 8/10px **190€**
- Filet de bœuf Wellington prêt à cuire minimum 4 personnes et ses pommes dauphine et légumes de saison, jus aux cèpes **35€ par personne**