

Passez de savoureuses fêtes de fin d'année en commandant vos menus à l'avance ()*



* *Passez commande avant les 21 et 28 décembre 2018.*

*Menu Savoury 1
- 36 €/pers -*

La pastilla à l'effiloché de confit de canard - compotée de fruits secs à l'orientale

~

Filet de Cabillaud au noix et Parme - fenouil braisé - Brunoise de légumes croquants - Pommes grenailles rôties - Sauce thym-miel-citron

~

Bûche de Noël



Menu Savoury 2

- 39 €/pers-

La Cassolette de bisque de homard & Homard sous sa croûte feuilletée

*Suprême de pintadeau farci aux champignons - Sauce au foie gras
Chicon braisé - Poire pochée au vin rouge- Timbale de purée de pommes de terre.*

Bûche de Noël

Menu Savoury 3

- 39 €/pers-

Ravioles fines de langoustine - crème légèrement bisquée

*Civet de biche - sauce « Grand Veneur » aux airelles - Pomme pochée aux épices rôtie aux
cranberries - Chicons braisés - Tombée de champignons - Croquettes de pomme de terre*

Bûche de Noël

Les Entrées

Bisque de Homard - 10 €/demi litre

La tranche de foie gras d'oie maison (+/- 70 G), gelée de mangue, pain toast – 12,00 €

Petit Tartare de Saumon Gravlax, pommes vertes, wakamé –12,00 €

*Saumon fumé extra doux, citron, toasts à griller, garniture d'oignons
finement ciselés et persil – 14,00 €/pers (120gr/pers)*

La cassolette de bisque de homard et homard sous sa croûte feuilletée – 14,75 €

La pastilla à l'effiloché de confit de canard, compotée de fruits secs à l'orientale- 13,25 €

Ravioles fines végétariennes aux champignons, crème légèrement truffée – 12,50 €

Ravioles fines de langoustine, crème légèrement bisquée – 15,00 €



Les Plats

Pavé de saumon, sauce thym-miel-citron, purée – 17,00 €

Cannelloni à la chaire de langoustine, ricotta, sauce crème légèrement bisquée – 17,00 €

Filet de cabillaud au noix et Parme - sauce thym-miel-citron- purée de céleri rave – 21,00 €

Demi- homard grillé au beurre d'herbes – 21,00 €

Demi- homard Belle-Vue - Salade de légumes croquants - mayonnaise aux herbes – 23,00 €

Civet de biche - sauce grand Veneur aux airelles, pomme rôtie aux Cranberries – 22,00 €

*Suprême de pintadeau aux champignons, sauce crème légèrement truffée & accompagnements
– 23,50 €*

Les Sauces

1,80 €/100 Gr

Sauce Crème de champignons légèrement truffée

Sauce Crème légèrement bisquée

Sauce crème au foie gras

Sauce à l'orange

Sauce Grand Veneur

Notre magasin sera fermé le 25/12 et le 1/1/2019.

Entrée Parking Clients à droit du magasin.