

Menus Pour Les Fêtes



Vente De **Foie Gras** : Bloc de 500 G : **60€**

Bloc de 1Kg : **120€**



APERITIF

- *Canapés Variés X3 (**3.50€/Pers**)*
- *Petits Fours Chauds X3 (**3.50€/Pers**)*

ENTREES



- *Pâté en Croûte Richelieu (**8.50€/Pers**)*
- *Saumon Fumé (**10.50€/Pers**)*
- *Foie Gras de Canard & Son Confit d'Oignons (**11.50€/Pers**) (selon approvisionnement)*
- *Gravlax aux Agrumes & Arômates (**11.50€/Pers**)*

ENTREES CHAUDE



- *Pêche de la Mer & sa Julienne de Légumes sauce Homardine (**11.50€/Pers**)*
- *Cassolette de St Jacques – Purée de Panais (**11.50€/Pers**)*
- *Feuilleté de Ris de Veau & ses Champignons (**11,50€/Pers**)*

PLATS

- *Caille Farcie au Foie Gras & sa Poêlée de Légumes (**14.50€/Pers**)*
- *Pavé de Sandre au Cidre & son Gâteau de Lard aux 2 Pommes (**14.50€/Pers**)*
- *Suprême de Chapon aux Morilles & son Crumble de Patates Douce & Pommes (**15,50€/Pers**)*
- *Sauté de Cerf sauce Poivrade – Marrons & vieux Légumes (**16.50€/Pers**)*
- *Noisette d'Agneau farci au Foie Gras – Pomme Anna & sa Jardinière (**19.50€/Pers**)*

FROMAGE

- *Plateau de Fromage (**5.50€/Pers**)*



DESSERTS

- *Bûche Traditionnelle (Parfum à Définir) (**5€/Pers**)*
- *Croquant 3 Chocolats (**5€/Pers**)*
- *Assiette Gourmande 5 Pièces (**6€/Pers**)*
- *Macaron Chocolat / Yuzu (**6.5€/Pers**)*
- *Choux Praliné / Mangue (**8€/Pers**)*

