



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 & Arômes (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 Pieces (6€/Pers)
- Macaron Chocolat / Yuzu (6.5€/Pers)
- Choux Praliné / Mangue (8€/Pers)

