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 Canard à l'Orange (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 – Gambas – Julienne de Légumes (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)*
- *Filet de Rouget crème Basilic – Fenouil Braisé (14.50€/Pers)*
- *Suprême de Chapon aux Morilles & son Crumble de Patates Douce & Pommes (15,50€/Pers)*
- *Sauté de Sanglier sauce Poivrade – Marrons & Flan de Champignons (16.50€/Pers)*
- *Filet de Veau Crème de Foie Gras – Pomme Anna & sa Jardinière (19.50€/Pers)*

FROMAGE

- *Plateau de Fromages (5.50€/Pers)*



DESSERTS

- *Bûche Praliné Traditionnelle (5€/Pers)*
- *Croquant 3 Chocolats (5€/Pers)*
- *Assiette Gourmande 5 Pieces (6€/Pers)*
- *Dôme Ananas Yuzu sur son Financier (6.5€/Pers)*
- *Chou Praliné / Passion (8€/Pers)*

