

ESQUISSE

COCKTAIL FESTIF (plateau de pièces cocktail froides)

7 pièces / personne 12 € TTC / personne

Marbré de foie gras sur son toast et perles de framboise
Chou craquelin parmesan, crème d'aneth et saumon fumé
Tataki de thon rouge, wasabi, sésame et yuzu
Verrine mousse de betteraves, tartare de légumes
et chips de tomate
Blinis œufs de caille et mousse de bacon
Wrap (mangue, magret fumé, copeaux de foie gras,
roquette) enrobé dans fruits secs
Nougat de chèvre sur son sablé

A PARTAGER

Plateau de fromages } disponible en 2 tailles
Plateau de charcuteries } 6 pers : 25 € TTC
(pain non-inclus) 10 pers : 42 € TTC

Terrine de foie gras 95 € TTC / kg
Saumon Bellevue, betteraves et pommes (15 pers) 100 € TTC

MENUS DE NOEL

ENTREES (au choix)

Bûche roulée épinard, ricotta, pignon de pin
et saumon fumé (biscuit pâte à choux)
8 € TTC / personne

Bûche roulée chorizo, tomate confite,
croustillant parmesan (biscuit pâte à choux)
8 € TTC / personne

Foie gras mi-cuit au vin rouge avec tranches
de pain grillés
12 € TTC / personne

ACCOMPAGNEMENTS

3,50 € TTC / personne

Gratin dauphinois 150g

Gratin de ravioles 150g

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 150g

Poêlée de légumes 150g

NOS BûCHES CREATION

6-8 PARTS : 33 € TTC / bûche

LA TOTEM

Compotée ananas-gingembre,
dacquoise amande-noisette,
mousse chocolat-fève de tonka

LA NUIT LACTEE

Streusel amande, biscuit
chocolat, crémeux chocolat,
mousse bavaoise lactée

PLATS (au choix)

Mousseline de lotte et sa bisque de crevettes grises,
julienne de légumes
22 € TTC / personne

Médallion de magret de canard farci au foie gras,
sauce figue, risotto d'épeautre au céleri rave
23 € TTC / personne

Ris de veau croustillant et sa crème de morilles,
purée de patates douces
23 € TTC / personne

PLAT ENFANT (au choix)

12 € TTC / personne

Fish and chips aux patates douces,
sauce fromage blanc

Poulet croustillant, sauce suprême, potatoes

LA FRAMBOISE / GRIOTTE

Biscuit joconde citron, croustillant
spéculos, crémeux griotte,
mousse ivoire citron vert

LA ROULEE

Biscuit pâte à choux,
compotée d'agrumes,
chantilly vanille