



MENU DE FÊTES 2025

Spécial particuliers - Pour le 24 et 25 décembre

Commande à passer avant le 17 décembre 2025

*À récupérer dans nos locaux le 24 décembre 2025 de 9h00 à
19h00 maximum.*

62 EUROS TTC / pers

Apéritif 5 pièces/pers.

*Verrine de saumon et avocat crème citronnée à l'aneth

*Club de suédois au foie gras et fruits secs

*Mini wraps de poulet à l'estragon

*Mini quiche Saint Jacques et Chorizo

*Mini bruschetta chèvre, oignon confit, miel et tomate séchée

Entrée :

- *Tatin de légumes confits et médaillon de homard snakés ,coulis de poivron doux et pesto vert et jeune pousse de roquette. FROIDE
(Option VEGAN sans homard)

OU

- *Coquille Saint - Jacques rôtis sur son lit de poireaux au Noilly-Prat, gratiné au Cantal jeune. CHAUDE

OU

- *Duo : Terrine de foie gras maison sur brioche artisanale, chutney de fruits de saison, parfumé aux thym et Saumon fumé maison sur blinis et sa crème citronnée à l'aneth, asperge verte. FROIDE

OU

- *Vol en vent de langoustine et brochet sauce homardine. CHAUDE

Plat

- *Aumônière de canard confit, carotte glacée et Girolle en persillade, sauce forestière , pomme paillason et grappe de tomate rôtis

OU

- *Dos de cabillaud meunière et son émulsion crémeuse aux chorizo, son écrasé de pomme de terre à l'ail et légumes glacés

OU

- * Suprême de Pintade farci choux et foie gras, sauce vallée d'Auge, gâteau de pommes de terre et poivron doux, quartier de pommes confites

OU

- * Tendre de veau Rossini, sauce aux cèpes, pommes de terre grenaille confite façon Sarladaise, Haricots verts et Champignon

Fromage

- * Trilogie de Fromage affinés (Sainte Maure de Touraine, Brie de Meau Comté), Mélange de jeunes pousses et sa vinaigrette maison

Dessert

***Trianon Croustillant poire chocolat**

OU

***Financier Pistache, Framboise et sa crème au citron de Sicile**

OU

***Tartellette aux pommes à la cannelle façon crumble, crème anglaise et
caramel beurre salé**

Option Bouteille de Champagne - 39 euros la Bouteille - Château VANKREN

À LA CARTE

Apéritif : 9 euros TTC / pers.

Entrée : 15 euros TTC / pers.

Plat : 24 euros TTC / pers.

Fromage : 7 euros TTC / pers.

Dessert : 9 euros TTC / pers.