

MENU DE FÊTES 2026

Spécial particuliers - Pour le 24 et 25 décembre

Commande à passer avant le 17 décembre 2026

À récupérer dans nos locaux le 24 décembre 2026 de 9h00 à 18h00 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 paillasson 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

<u>À LA CARTE</u>

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.