

Menu n°1 : 26 € par convive






- 6 amuse-gueules *****
 Boudin blanc (2 morceaux) ou Velouté aux asperges *****
 Pavé de loup sauce bonne femme
 Ou Langue Lucullus et sa confiture d'oignons
 Ou Cocktail d'écrevisses (décortiquées) et ses 2 bouquets *****
 Civet de cerf St Hubert ou Suprême de pintade sauce Porto
 Ou Filet mignon de porc façon Orloff sauce poivre *****
 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Bonne Année

Menu n°3 : 38 € par convive









- 6 amuse-gueules *****
 Petit homard à la Parisienne
 Ou Saumon fumé, saumon frais et en tartare, sauce ciboulette
 Ou Salade périgourdine de foie gras, magrets, gésiers, filet de caille, mini verrine aux pommes et pain d'épices *****
 Thon poêlé à la moutarde et au sirop d'érable
 Ou Feuilleté de ris de veau et volaille sauce suprême
 Ou Noix de Saint Jacques à la façon du chef et ses petits légumes *****
 Pavé de cerf grand veneur
 Ou Pavé de veau aux saveurs de cèpes
 Ou Tournedos sauce poivre ou Pluma de porc Ibérique jus au thym *****
 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

CARTE DES DESSERTS DES FÊTES

-  Tartelette Tatin individuelle
-  Cheese-cake aux fruits rouges individuel
-  Sablé au chocolat-giandjua individuel
-  Délice caramel individuel
-  Bûche moka (minimum 4 personnes)



Nous pouvons vous fournir les boissons, si vous le souhaitez

-  Crémant 7 € la bouteille
-  Champagne Noizet 18 € la bouteille
-  Pouilly fumé 11 € la bouteille
-  Macon 7 € la bouteille
-  Mont Louis ½ sec 8 € la bouteille
-  Coteau du Layon (moelleux) 9 € la bouteille
-  Côte de Blaye 7 € la bouteille
-  Bourgeuil 8 € la bouteille

A consommer avec modération

Menu n°2 : 30 € par convive

- 6 amuse-gueules *****
 Cuisses de grenouille à la provençale
 Ou Pavé de saumon froid et filet de truite fumée sauce citronnée
 Ou Foie gras marbré au magret de canard, confiture de figues et d'oignons, briochette *****
 Coquille Saint Jacques à la Parisienne ou 12 escargots
 Ou Filet de sandre au vin du Jura, duo d'asperges vertes et de crosnes
 Ou Coulubiak de saumon sauce oseille (minimum 4 personnes) *****
 Chapon aux saveurs forestières ou Filet de canette au miel
 Ou Civet de sanglier sauce fruits rouges ou Pavé de bœuf au poivre *****
 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Menu n°4 : 44 € par convive

- 6 amuse-gueules *****
 ½ Langouste à la Parisienne ou ½ Langouste Thermidor
 Ou Trio de Lucullus, foie gras de canard et foie gras d'oie *****
 Ris de veau à la Normande ou Lotte sauce aux agrumes
 Ou Turbot au beurre parfumé au safran et compotée de fenouil
 Ou Foie gras poêlé sauce aigre douce, pomme et poire aux épices *****
 Tournedos Rossini ou Filet de veau aux saveurs de morilles
 Ou Gigole de chevreuil grand veneur ou Noisette d'agneau au basilic *****
 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Huitres : nous consulter





Menu Junior 9 €

Bouchée à la reine / Escalope panée, garnitures / Dessert au chocolat

Offre client privilège : Vous avez passé une commande dans les menus des fêtes ci-contre pour le 24 décembre ? Un menu à 18 €* par convive peut vous être proposé pour votre repas du lendemain.

- Bouchée à la reine ou Coquille Dieppoise (à réchauffer) *****
 Pintade à la forestière ou Filet mignon de porc au poivre vert *****
 Jambon à l'os et salade *****
 Moelleux chocolat ou Tartelette fruits rouges

La même offre s'applique au réveillon de St Sylvestre pour le menu du 01 01 2018**

-  Plateaux de fromages 29,00 € (6 fromages + beurre - 10 à 12 convives)
-  Jambon à l'os et salade 4,00 € par convive
-  Boudin blanc 13,00 € le kg
-  Boudin blanc 1,60 € le morceau de +/- 120g

Pour éviter les difficultés de réchauffage et que la maitresse de maison profite également de sa soirée nous vous conseillons de ne pas trop multiplier les choix particulièrement pour les entrées chaudes et les plats chauds.

Pour garantir la disponibilité des produits choisis, merci de commander le plus rapidement possible Tarif pris en nos locaux
 Les plats consistants sont accompagnés de légumes et pomme de terre / Les viandes rouges sont à cuire par le client

*menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 25 décembre 2017 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 24 12 2017 - **menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 01 janvier 2018 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 31 12 2017. Non cumulable avec d'autres offres - Non applicable le 31 12 2017 ou le 01 01 2018 vis-à-vis d'une commande 24 et 25 décembre 2017. Pour un nombre de menu privilège équivalent ou inférieur au nombre de menus des fêtes commandés.

Fêtes de fin d'année 2017

L'apéritif

Pain surprise fromage-charcuterie	23, 00 € l'unité
Pain surprise saumon	26, 00 € l'unité
Amuse-gueules (6)	3, 30 € par pers

Les veloutés

Velouté aux asperges	3, 50 € par convive
Bisque aux écrevisses	6, 00 € par convive



Menu Junior 9 €

Bouchée à la reine
Escalope panée, garnitures
Dessert au chocolat

Les entrées froides

Coquille océane (saumon, macédoine)	4, 70 € par convive
Pavé de saumon froid, garnitures	7, 50 € par convive
Saumon fumé scandinave	7, 50 € par convive
Saumon rose en Bellevue (10/12 parts)	7, 90 € par convive
Cocktail d'écrevisses (décortiquées) et ses 2 bouquets	7, 50 € par convive
Langue Lucullus et confiture d'oignons	8, 50 € par convive
Foie gras marbré au magret de canard, confiture de figues et d'oignons, briochette	10, 00 € par convive
Pavé de saumon froid et filet de truite fumée sauce citronnée	10, 00 € par convive
Homard à la Parisienne	14, 00 € par convive
Saumon fumé, saumon frais et en tartare, sauce ciboulette	12, 00 € par convive
Salade périgourdine foie gras, magrets, gésiers...	12, 00 € par convive
Trio de Lucullus, foie gras de canard et foie gras d'oie	15, 00 € par convive
½ Langouste Parisienne	19, 00 € par convive

Huitres : nous consulter

Joyeux Noël

Plateaux de fromages 29, 00 €

(6 fromages + beurre - 10 à 12 convives)

Jambon à l'os, salade	4, 00 € par convive
Boudin blanc	13, 00 € le kg
Boudin blanc	1, 60 € le morceau de +/- 120g

Offre client privilège : Vous avez passé une commande dans les menus des fêtes ci-contre pour le 24 décembre ? Un menu à 18 €* par convive peut vous être proposé pour votre repas du lendemain.

Bouchée à la reine ou Coquille Dieppoise (à réchauffer)

Pintade à la forestière
Ou Filet mignon de porc au poivre vert

Jambon à l'os et salade

Moelleux chocolat ou Tartelette fruits rouges

La même offre s'applique au réveillon de St Sylvestre pour le menu du 01 01 2018**

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine	5, 00 € par convive
Pavé de loup sauce bonne femme	8, 50 € par convive
12 escargots	9, 00 € par convive
Cuisse de grenouille à la provençale	9, 00 € par convive
Coquille Saint Jacques à la Parisienne	9, 00 € par convive
Filet de sandre au vin du Jura, duo d'asperges vertes et de crosnes	10, 00 € par convive
Coulubiach de saumon sauce oseille (minimum 4 personnes)	10, 00 € par convive
Feuilleté de ris de veau et volaille sauce suprême	11, 00 € par convive
Thon poêlé à la moutarde et au sirop d'érable	13, 00 € par convive
Noix de Saint Jacques à la façon du chef et ses petits légumes	13, 00 € par convive
Ris de veau à la Normandie	15, 00 € par convive
Lotte sauce aux agrumes	15, 00 € par convive
Turbot au beurre parfumé au safran et compotée de fenouil	15, 00 € par convive
Foie gras poêlé sauce aigre douce, pomme et poire aux épices	15, 00 € par convive
½ Langouste Thermidor	19, 00 € par convive

Bonne Année

Les plats

Jambon braisé sauce Porto	8, 20 € par convive
Civet de cerf St Hubert	9, 50 € par convive
Suprême de pintade sauce Porto	9, 50 € par convive
Filet mignon de porc façon Orloff sauce poivre	10, 00 € par convive
Chapon aux saveurs forestières	12, 00 € par convive
Filet de canette au miel	12, 00 € par convive
Civet de sanglier sauce fruits rouges	12, 00 € par convive
Pavé de bœuf au poivre	12, 00 € par convive
Pavé de cerf aux airelles	14, 00 € par convive
Tournedos sauce poivre	14, 00 € par convive
Pavé de veau aux saveurs de cèpes	14, 00 € par convive
Pluma de porc Ibérique jus au thym	14, 00 € par convive
Gigue de chevreuil grand veneur	15, 00 € par convive
Tournedos Rossini	15, 00 € par convive
Filet de veau aux saveurs de morilles	15, 00 € par convive
Noisette d'agneau au basilic	15, 00 € par convive



Nous pouvons vous fournir les boissons, si vous le souhaitez

Crémant	7 € la bouteille
Champagne Noizet	18 € la bouteille
Pouilly fumé	11 € la bouteille
Macon	7 € la bouteille
Mont Louis ½ sec	8 € la bouteille
Coteau du Layon (moelleux)	9 € la bouteille
Côte de Blaye	7 € la bouteille
Bourgeuil	8 € la bouteille

A consommer avec modération

CARTE DES DESSERTS DES FÊTES

3, 30 € le dessert individuel sauf moka 3, 00 € la part

Tartelette Tatin individuelle
Cheese-cake aux fruits rouges individuel
Sablé au chocolat et Giandjua – individuel
Délice caramel individuel
Bûche moka (minimum 4 personnes)

Pour éviter les difficultés de réchauffage et que la maitresse de maison profite également de sa soirée nous vous conseillons de ne pas trop multiplier les choix particulièrement pour les entrées chaudes et les plats chauds.

Pour garantir la disponibilité des produits choisis, merci de commander le plus rapidement possible

Tarif pris en nos locaux

*menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 25 décembre 2017 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 24 12 2017 - **menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 01 janvier 2018 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 31 12 2017. Non cumulable avec d'autres offres - Non applicable le 31 12 2017 ou le 01 01 2018 vis-à-vis d'une commande 24 et 25 décembre 2017. Pour un nombre de menu privilège équivalent ou inférieur au nombre de menus des fêtes commandés.