

Menu n°1 : 21 € par convive

Amuse-gueules (4)

Velouté de potimarron aux châtaignes
Ou Boudin blanc (1 morceau) et quartiers de pommes caramélisées (à réchauffer)

Rôti de porcelet farci (potiron/trompette de la mort) sauce marsala Ou Quasi de veau sauce aux cèpes

1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes (au verso)

Menu Junior 9€

Ficelle picarde
Escalope viennoise et garnitures
Surprise au chocolat

Menu n°2 : 26 € par convive

Amuse-gueules (6)

Velouté d'endives au flétan fumé
Ou Boudin blanc (1 morceau) et quartiers de pommes et figues moelleuses

Coquille Dieppoise Ou Langue Lucullus et sa confiture d'oignons
Ou Filet de Dorade Sébaste à la crème de poivrons rouges

Civet de sanglier en poivrade Ou Suprême de pintade sauce forestière
Ou Jambon aux saveurs de Noël (miel, cannelle, orange...)

1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes (au verso)

Menu n°4 : 38 € par convive

Amuse-gueules (6)

Filet de flétan fumé, saumon cuit sauces Scandinave et tartare
Ou Foie gras, magret fumé de canard, filet de caille, avec salade de jeunes pousses aux pignons de pin, brioche aux raisins
Ou Cocktail de crevettes sur guacamole et tartare de tomate et son bouquet en verre bodega

Filet de truite de la mer, aux saveurs hivernales
Ou Fantaisie de Saint Jacques et joue de lotte à la crème de poireaux (champignons, pleurotes, cèpes, champignons de Paris, fèves, crosnes...)
Ou Panaché de ris de veau et volaille sauce crème, pommes caramélisées

Pavé de bœuf sauce poivre
Ou Pavé de cerf grand veneur Ou Pavé de veau sauce aux cèpes
Ou Dos de cabillaud sur son velouté de la mer aux baies de cassis

1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes (au verso)

Menu n°3 : 32 € par convive

Amuse-gueules (6)

Cuisses de grenouille beurre à l'ail
Ou Foie gras, confiture de fruits secs, brioche aux raisins
Ou Saumon fumé et filet de truite fumée sauces Scandinave et tartare

Pavé de loup sauce provençale
Ou Coulibiac de saumon (minimum 4 personnes)
Ou 12 escargots ou Coquille Saint Jacques à la Parisienne

Chapon sauce à l'ancienne Ou Rôti de porcelet farci sauce Marsala (potiron/trompette de la mort)
Ou Civet de Cerf grand veneur ou Pavé de bœuf sauce poivre

1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes (au verso)

Menu Veggie : 28 € par convive

Mini feuilleté saucisse végétale, tapenade, tomate (6)

Velouté de potimarron à la crème végétale et châtaignes

Salade de pépites de lentilles de corail et de carottes, Asperges, betteraves rouges, noix

Aubergine farcie aux perles de blé et tomates séchées

Gâteau au chocolat (lait végétal/sans œuf) et coulis yuzu mandarine

Menu n°5 : 46 € par convive

Amuse-gueules (6)

Langue Lucullus, foie gras, brunoise de mangue, figue moelleuse, confiture de fruits secs, brioche aux raisins
Ou ½ Langouste à la Parisienne ou ½ Langouste Thermidor
Ou Filet de saumon « Gravlax » anguille fumée, verrine d'écrevisses, crème fouettée, ciboulette et citron vert

Ris de veau sauce Normande
Ou Omble chevalier aux floralies de légumes sauce au beurre blanc
Ou Foie gras poêlé, filet de caille, poire aux saveurs de framboises caramélisées

Château Brian de filet de bœuf sauce poivre
Ou Waterzoï de poisson (saumon, cabillaud, saint jacques)

Ou Filet mignon d'agneau à la crème d'ail ou Pavé de filet de veau sauce morilles

1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes (au verso)

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 forestière ou Filet mignon de porc au poivre vert

Jambon à l'os et salade

Moelleux chocolat ou Charlottine aux fruits rouges

*La même offre s'applique au réveillon de St Sylvestre pour le menu du 01 01 2020***

L'apéritif	Pain surprise fromage-charcuterie	24,00 € l'unité
	Pain surprise saumon	27,00 € l'unité
	Amuse- bouches à réchauffer	9,00 € les 16 pièces
	Toasts variés	9,00 € les 16 pièces
	Navettes fromage ou charcuterie	9,00 € les 16 pièces
	Navettes saumon	10,50 € les 16 pièces

Les entrées froides

Coquille océane (saumon, macédoine)	Huitres : nous consulter	5,00 € par convive
Pavé de saumon froid, garnitures		7,50 € par convive
Saumon fumé scandinave		7,50 € par convive
Langue Lucullus et sa confiture d'oignons		8,50 € par convive
Saumon fumé et filet de truite fumée sauces scandinave et tartare		10,00 € par convive
Filet de flétan fumé, saumon cuit sauces scandinave et tartare		12,00 € par convive
Cocktail de crevettes sur guacamole et tartare de tomate et son bouquet en verre bodega		12,00 € par convive
Foie gras confiture de fruits secs et brioche aux raisins		10,00 € par convive
½ Langouste à la Parisienne		19,00 € par convive
Foie gras, magret fumé de canard, filet de caille, avec salade de jeunes pousses aux pignons de pin, brioche aux raisins		13,00 € par convive
Langue Lucullus, foie gras, brunoise de mangue, figue moelleuse...		15,00 € par convive
Filet de saumon « Gravlax » anguille fumée, verrine d'écrevisses...		15,00 € par convive

Les entrées chaudes

Bouchée à la reine	5,00 € par convive
Boudin blanc (1 morceau) + quartiers de pommes caramélisées	4,80 € par convive
Filet de dorade Sébaste crème de poivrons rouges	9,00 € par convive
Coquille dieppoise	6,30 € par convive
Cuisses de grenouille, beurre à l'ail	10,00 € par convive
Pavé de loup sauce provençale	10,00 € par convive
Coulbiac de saumon (minimum 4 personnes)	10,00 € par convive
12 escargots	9,00 € par convive
Coquille Saint Jacques à la Parisienne	9,00 € par convive
Fantaisie de Saint Jacques et joue de lotte avec sa crème de poireaux	12,00 € par convive
Filet de truite de la mer, aux saveurs hivernales	14,00 € par convive
Panaché de ris de veau et volaille sauce crème, pommes caramélisées	13,00 € par convive
½ Langouste Thermidor	19,00 € par convive
Ombre chevalier aux floralies de légumes sauce au beurre blanc	15,00 € par convive
Foie gras poêlé, filet de caille, pomme poêlée	15,00 € par convive
Ris de veau sauce Normande	15,00 € par convive

Les plats / Les plats consistants sont accompagnés de légumes et pomme de terre

Civet de cerf grand veneur	11,00 € par convive
Suprême de pintade forestière (crémée, cèpes et champignons de Paris)	9,50 € par convive
Jambon aux saveurs de Noël (miel, cannelle, orange...)	9,00 € par convive
Suprême de chapon (pour 2)	24,00 € pour 2
Civet de sanglier en poivrade	10,00 € par convive
Pavé de bœuf sauce poivre	13,00 € par convive
Pavé de cerf grand veneur	14,00 € par convive
Pavé de veau sauce aux cèpes	14,00 € par convive
Pavé de saumon au beurre blanc	13,00 € par convive
Filet mignon d'agneau à la crème d'ail	15,00 € par convive
Pavé de filet de veau sauce morilles	15,00 € par convive
Waterzoï de poisson (saumon, cabillaud, saint jacques)	15,00 € par convive
Château Brian de filet de bœuf sauce poivre	15,00 € par convive
Rôti de porcelet farci sauce marsala	11,00 € par convive
Dos de cabillaud sur velouté de la mer aux baies de cassis	13,00 € par convive

Les veloutés

Velouté aux asperges et ses morceaux	3,50 € par convive
Velouté de potimarron aux châtaignes	3,50 € par convive
Velouté d'endives au flétan fumé	4,50 € par convive

Nous pouvons vous fournir les boissons, si vous le souhaitez

- A consommer avec modération

Crémant	7 € la bouteille
Champagne	20 € la bouteille
Maçon	7 € la bouteille
Mont Louis ½ sec	8 € la bouteille
Vieux Naudin, bordeaux supérieur	9 € la bouteille
Côte de Blaye	8 € la bouteille
Saint Nicolas de Bourgueil	8 € la bouteille

- **Plateaux de fromages** 30,00 € (10 à 12 convives)
- **Jambon à l'os et salade** 4,00 € par convive
- **Boudin blanc** 13,00 € le kg

Pour éviter les difficultés de réchauffage et que la maîtresse 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.

Carte des desserts des fêtes

- ◆ Tendance caramel 3,00 €
- ◆ Bûche moka (minimum 4 personnes) 3,00 €
- ◆ Tartelette tatin individuelle 3,30 €
- ◆ Illusion de poire (quantité limitée) 3,50 €
- ◆ Irrésistible douceur aux chocolats 3,50 €



Pour garantir la disponibilité des produits choisis, merci de commander le plus rapidement possible / Les plats consistants sont accompagnés de légumes et pomme de terre (sauf menu Veggie) / Les viandes rouges sont à cuire par le client



Pour les Buffets froids : consultez-nous

Tarif commande prise en nos locaux/ sous réserve de disponibilité à la date de la commande

Vous pouvez consulter le menu junior au verso

