



Menu n°1 : 26 € par convive

Amuse-gueules (6)

 Velouté aux asperges ou Boudin blanc (2 morceaux)

 Paupiette de sole sauce bonne femme
 Ou Langue Lucullus et sa confiture d'oignons
 Ou Crêpe au saumon fumé, crème de citron-ciboulette

 Civet de cerf grand veneur
 Ou Suprême de pintade forestière
 Ou Jambon aux saveurs de Noël (miel, cannelle, orange...)

 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Menu Junior 9 €

Bouchée à la reine

 Escalope panée garnitures

 Dessert chocolat

Menu n°2 : 30 € par convive

Amuse-gueules (6)

 Cuisse de grenouilles à la provençale
 Ou Foie gras au paprika fumé, confiture de figues, briochette
 Ou Pavé de saumon et filet de truite fumée sauces Scandinave et tartare

 Pavé de loup à la crème de cresson
 Ou Coulubiak de saumon (minimum 4 personnes)
 Ou 12 escargots ou Coquille Saint Jacques à la Parisienne

 Chapon forestier ou Filet de canette au miel
 Ou Civet de sanglier en poivrade ou Pavé de bœuf sauce poivre

 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Menu n°3 : 38 € par convive

Amuse-gueules (6)

 Filet de flétan fumé, saumon cuit et mariné sauces Scandinave et tartare
 Ou Salade gourmande de foie gras, magret, gésiers, filet de caille, pain d'épices, briochette
 Ou Cocktail de crevettes sur guacamole et tartare de tomate et son bouquet en verre bodega

 Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux
 Ou Filet de bar en croûte de tapenade et brunoise d'artichaut
 Ou Feuilleté de ris de veau et volaille sauce crème, pomme caramélisée

 Pavé de cerf grand veneur ou Pavé de veau sauce aux cèpes
 Ou Pavé de bœuf sauce poivre ou Pavé de saumon au beurre blanc

 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

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.

Menu n°4 : 44 € par convive

Amuse-gueules (6)

 Trio de foie gras (lucullus, paprika fumé, nature) et ses 2 confitures, pain d'épices
 Ou ½ Langouste à la Parisienne ou Petit homard à la Parisienne ou ½ Langouste Thermidor

 Dorade royale au pistou, raviole d'écrevisses
 Ou Foie gras poêlée, filet de caille, pomme poêlée ou Ris de veau sauce Normande

 Filet mignon d'agneau à la crème d'ail ou Pavé de filet de veau sauce morilles
 Ou Waterzoi de poisson (saumon, cabillaud, saint jacques) ou Tournedos de filet de bœuf sauce poivre

 1 dessert au choix dans la carte des desserts des fêtes

Menu Veggie : 28 € par convive

Mini feuilleté saucisse végétale, tapenade, tomate (6)

 Velouté de cresson à la crème végétale

 Terrine de lentilles corail et carottes, Salade de mini pépines aux légumes

 Aubergine farcie aux perles de blé et tomates séchées

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

Nous pouvons vous fournir les boissons, si vous le souhaitez
 A consommer avec modération

Crémant	7 € la bouteille	Champagne	20 € la bouteille
Macon	7 € la bouteille		
Mont Louis ½ sec	8 € la bouteille	Ste Croix du Mont (moelleux)	9 € la bouteille
Côte de Blaye	8 € la bouteille	Saint Nicolas de Bourgeuil	8 € la bouteille

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 Charlottine aux fruits rouges

*La même offre s'applique au réveillon de St Sylvestre pour le menu du 01 01 2019***

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

- 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

Carte des desserts des fêtes

- ◆ Cappuccino individuel
- ◆ Délice cassis pain d'épices individuel
- ◆ Igloo choco-coco individuel
- ◆ Tartelette tatin individuelle
- ◆ Bûche moka (minimum 4 personnes)

• Buffet froid = nous consulter

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

*menu privilège à 18€ uniquement valable pour le repas du 25 décembre 2018 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 24 12 2018 - **menu privilège à 18€ uniquement valable pour le repas du 01 janvier 2019 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 31 12 2018. Non cumulable avec d'autres offres - Non applicable le 31 12 2018 ou le 01 01 2019 vis-à-vis d'une commande 24 et 25 décembre 2018. Pour un nombre de menu privilège équivalent ou inférieur au nombre de menus des fêtes commandés.



L'apéritif	Pain surprise fromage-charcuterie	23, 00 € l'unité
	Pain surprise saumon	26, 00 € l'unité
	Amuse-bouche à réchauffer	9, 00 € les 15 pièces
	Toasts variés	9, 00 € les 15 pièces
	Navette fromage ou charcuterie	9, 00 € les 15 pièces
	Navette saumon	10, 50 € les 15 pièces

Menu Junior 9 €
Bouchée à la reine
Escalope panée garnitures
Dessert chocolat

Les veloutés	
Velouté aux asperges	3, 50 € par convive
Bisque aux écrevisses	6, 00 € par convive
Velouté de cresson à la crème végétale	3, 50 € par convive

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
Langue Lucullus et sa confiture d'oignons	8, 50 € par convive
Foie gras au paprika fumé, confiture de figues, briochette	10, 00 € par convive
Pavé de saumon et filet de truite fumée sauces Scandinave et tartare	10, 00 € par convive
Filet de flétan fumé, saumon cuit et mariné sauces Scandinave et tartare	12, 00 € par convive
Salade gourmande de foie gras, magret, gésiers, filet de caille, pain d'épices, briochette	12, 00 € par convive
Cocktail de crevettes sur guacamole et tartare de tomate et son bouquet en verre bodega	12, 00 € par convive
Trio de foie gras (lucullus, paprika fumé, nature) et ses 2 confitures, pain d'épices	15, 00 € par convive
Petit homard à la Parisienne	16, 00 € par convive
½ Langouste à la Parisienne	19, 00 € par convive

Huitres : nous consulter

• 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

Nous pouvons vous fournir les boissons, si vous le souhaitez	
<small>- A consommer avec modération</small>	
Crémant	7 € la bouteille
Champagne	20 € la bouteille
Macon	7 € la bouteille
Mont Louis ½ sec	8 € la bouteille
Ste Croix du Mont (moelleux)	9 € la bouteille
Côte de Blaye	8 € la bouteille
Saint Nicolas de Bourgeuil	8 € la bouteille

Les entrées chaudes	
Bouchée à la reine	5, 00 € par convive
Paupiette de sole sauce bonne femme	8, 50 € par convive
Crêpe au saumon fumé, crème de citron-ciboulette	8, 50 € par convive
Cuisse de grenouilles à la provençale	9, 00 € par convive
Pavé de loup à la crème de cresson	10, 00 € par convive
Coulibiac 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
Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux	13, 00 € par convive
Filet de bar en croûte de tapenade et brunoise d'artichaut	13, 00 € par convive
Feuilleté de ris de veau et volaille sauce crème, pomme caramélisée	13, 00 € par convive
½ Langouste Thermidor	19, 00 € par convive
Dorade royale au pistou, raviole d'écrevisses	15, 00 € par convive
Foie gras poêlée, filet de caille, pomme poêlée	15, 00 € par convive
Ris de veau sauce Normande	15, 00 € par convive



Carte des desserts des fêtes
3, 30 € le dessert individuel sauf moka 3, 00 € la part
◆ Cappuccino individuel
◆ Délice cassis pain d'épices individuel
◆ Igloo choco-coco individuel
◆ Tartelette tatin individuelle
◆ Bûche moka (minimum 4 personnes)

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.

Les plats / Les plats consistants sont accompagnés de légumes et pomme de terre	
Civet de cerf grand veneur	9, 50 € par convive
Suprême de pintade forestière	9, 50 € par convive
Jambon aux saveurs de Noël (miel, cannelle, orange...)	9, 00 € par convive
Chapon forestier	12, 00 € par convive
Filet de canette au miel	12, 00 € par convive
Civet de sanglier en poivrade	12, 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
Waterzoi de poisson (saumon, cabillaud, saint jacques)	15, 00 € par convive
Tournedos de filet de bœuf	15, 00 € par convive

• Buffet froid = nous consulter

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 Charlottine aux fruits rouges

*La même offre s'applique au réveillon de St Sylvestre pour le menu du 01 01 2019***

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).

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

*menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 25 décembre 2018 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 24 12 2018 - **menu privilège à 18 € uniquement valable pour le repas du 01 janvier 2019 et dans la mesure où vous avez commandé des repas dans les 4 menus des fêtes pour le 31 12 2018. Non cumulable avec d'autres offres - Non applicable le 31 12 2018 ou le 01 01 2019 vis-à-vis d'une commande 24 et 25 décembre 2018. Pour un nombre de menu privilège équivalent ou inférieur au nombre de menus des fêtes commandés.