

# Menus de Fêtes

## Menu Plaisir

17,50€

**Duo de Mises en Bouche** (carte 4.20€):

Panacotta de Gorgonzola & Confit de Poire

Mini Brioche, Crème d'Avocat & Crevette

**Entrée: 50g** (carte 4.45€)

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit

**Plat de la terre** (au choix):

Ballottine de Volaille, farce aux marrons,  
Jus crémé au Vin de Chablis **280g** (carte 7.40€)

ou

L'Epaule de Porc fondante confite 7h,  
Jus aux Champignons des Bois **280g** (carte 7.40€)

**Garniture: 180g** (carte 1.70€)

Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive

## Menu Gourmand

23,90€

**Verrine Mise en Bouche: 70g** (carte 2.90€)

Tartare de Saumon fumé à l'Huile de Noisette,  
Crème d'Avocat au Yuzu

**Entrée: 50g** (carte 4.45€)

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit

**Plat de la mer: 280g** (carte 9.90€)

Filet de Saint Pierre,  
Coulis de Saint-Jacques rôties et Champagne,  
Quelques Légumes

**Plat de la terre: 400g** (carte 7.30€)

Parmentier aux Cèpes  
& Aiguillettes de Canard confites,  
Le Jus qui va bien!

## Menu Exception

**33,90€**

### Trio de mises en bouche (carte 6.90€):

Verrine : Emulsion de Saint-Jacques rôties & Caviar

Mini Burger de Confit de Canard aux Epices

Briochette, Mascarpone, Œufs de Truite & Yuzu

### Entrée:

Notre Foie Gras de Canard entier mi-cuit **50g** (carte 4.45€)

Confit de Poire au Vinaigre de Cidre & Gingembre **20g** (carte 0.60€)

### Plat de la mer: 240g

Chair de Homard,  
Bisque maison,

Girolles & Légumes croquants (carte 11.70€)

### Plat de la terre:

Chapon, Jus & Truffe noire **200g** (carte 9.30€)

Grenaille de Pomme de Terre Amandine & Potimarron rôtis  
**180g** (carte 2.50€)

## Cocktail Dinatoire

### Petits Pots :

- Tartare de Saumon fumé à l'Huile de Noisette, Crème d'Avocat au Yuzu (carte 2.60€)
- Panacotta de Gorgonzola & Confit de Poire (carte 2.60€)
- Crème prise de Foie Gras de Canard, Gelée de Framboise au Piment d'Espelette (carte 2.60€)
- Brunoise de Crevette au Sésame grillé, Mousseline de Petit-Pois & Gelée de Pamplemousse (carte 2.60€)

### Plateau 24 Pièces froides (carte 29.00€):

4 x Mini Brioche, Crème d'Avocat & Crevette

4 x Mini Burger de Confit de Canard aux Epices

4 x Queue de Crevette rôtie Piment d'Espelette, Chorizo & Champignon grillé

4 x Magret de Canard fume & Raisin

4 x Mini Brioche, Mascarpone, Œufs de Truite & Yuzu

4 x Mini Brioche Saumon fumé, Fromage de Chèvre & Aneth

### Plateau 24 Pièces à réchauffer (carte 24.00€):

4 x Croustillant de Queue de Crevette

4 x Cuisse de Caille confite au Romarin

4 x Brochette de mini Boudin blanc au Foie Gras

4 x Mini Cake au Figatelli & Châtaigne

4 x Brochette de Poulet Yakitori

4 x Mini Feuilleté au Cèpe

### Plateau 24 Pièces Desserts (carte 29.00€):

4 x Verrine Mangue, Ananas, Sirop Vanille

4 x Panacotta de Praline rose, Coulis de Framboise

4 x Cannelé

4 x mini Eclair Pâtissier

4 x Mignardise au Chocolat