

Carte *des fêtes*

Du 24 au 31 décembre

Horaire de livraison suivant disponibilité

Baguette / Pain au noix / Pain aux fruits secs en supplément sur demande

Coté mises en bouche

- Mousseline de céleri à la truffe, poireau grillé, crumble comté
- Saint Jacques, ail noir, mousseline de chou-fleur vanillée
- Club brioché, mortadelle, crème de truffe, roquette
- Verrine de foie gras, compotée de pomme et poire, pain d'épice
- Mousseline de butternut, éclat de châtaigne, jambon cru grillé, pickles d'oignon rouge
- Houmous de petit pois, pistache, carottes à l'orange, crumble sésame

13,90€ les 6 pièces

À partager

(Tous les apéritifs à partager sont accompagnés de pain grillé)

Pour 4 personnes

- Houmous de pois chiche, huile de sésame, amandes au curry torréfié/ 8,00€
- Rillettes de maquereau fumé au foin, chutney de saison / 11,00€
- Rillettes de poulet rôti au thym et miel, chutney de saison /11,00€
- Labneh aux herbes et échalotes, œufs de truite / 8,00€
- Légumes à croquer de saison et olives / 7,00€

Coté entrées

(Accompagnées de salade croquante, pickles maison et vinaigrette aux agrumes)

- Saumon en croute feuilletée, épinards, amandes, champignons de paris, crème fouettée agrumes et aneth
- Pâté en croute, pintade, porc, foie gras, champignons des bois, porto
- Pithiviers au canard confit, butternut, chanterelles, compotée d'oignons rouges
- Bœuf façon gravlax au miso, sésame, clémentine et miel, sauce vierge aux herbes et mesclun
- Saumon façon gravlax, agrumes, baies roses, aneth, crème fouette et salade mesclun

12,90€ par convive

- Foie gras maison aux fruits sec et porto, gelée de vin jaune / 400g

55,90€ (6/8 personnes)

Coté plats

(Accompagnés de purée de pommes de terre au beurre de romarin AOP et de légumes racines rôtis)

- Lotte, saumon, gambas et saints jacques, sauce vin blanc & citron vert, herbes fraîches
- Chapon Fermier, sauce vin jaune, trompettes de la mort et morilles
- Rôti de bœuf en croute d'herbes, jus corsé aux truffes

23,90€ par convive

- Mignon de porc farci aux fruits secs, épices douces, amandes, orange
- Cuisse de canard laquée au kumquat et kaki et vinaigre balsamique

19,90€ par convive

Coté buches

- Mousse vanille et Tonka, éclats de marrons, myrtille, croquant noisettes
- Mousse chocolat noir, crémeux chocolat lait & tonka, praliné noisette, croustillant feuillantine
- Mousse coco & citron vert, litchi, mangue, croquant amandes

Entière, 6/8 personnes, 35,90€