



L'apéritif

- A1. Pain surprise 30 pièces:
charcuterie 25,00€
poisson 35,00€
charcuterie/poisson 30,00€
- A2. Plateau de 15 toasts assorties 3 sortes 20,00€
foie gras, jambon sec, saumon fumé
- A3. Plateau de 30 toasts assorties 5 sortes 35,00€
foie gras, jambon sec, saumon fumé, fromage, tomate séchée
- A4. Mélange exotique 15 pièces 18,00€
25 pièces 30,00€
- A5. Feuilletés apéritifs chauds 20 pièces 18,00€
30 pièces 25,00€

Entrées froides

- E1. Foie gras cuit tradition, pain aux figues maison et son chutney de mangue 8,50€
- E2. Biscuit de sandre et St-Jacques aux éclats de chorizo, crème légère aux herbes 8,50€
- E3. Terrine de ris de veau aux morilles et foie gras, pain aux noisettes et confit d'oignons..... 8,90€
- E4. Foie gras de canard mi-cuit maison 96,00€/Kg

Entrées chaudes

- E5. Escargot sauce grand-mère 9,00€
- E6. Cassolette de ris de veau à l'ancienne 9,50€
- E7. Foie gras pôlé sur son feuilleté aux pommes caramélisées, jus balsamique 10,50€



Poissons

cuisinés

- P1. Croustille de flétan sur fondue de poireaux aux giroles et sauce aux herbes..... 8,50€
- P2. Longe de cabillaud, brunoise de légumes et crème de moules au curry 8,90€
- P3. Brochette de St-Jacques sur sa polenta poêlée à l'espelette et beurre safrané.....10,50€
- P4. Rôti de lotte en robe de lard et langoustine et son jus de crustacés.....10,50€



Viandes

cuisinées

- V1. Cuisse de dinde désossée farcie au foie gras et marrons 8,00€
- V2. Magret de canard en lingot aux figes 8,50€
- V3. Suprême de pintade farci aux trompettes ... 9,50€
- V4. Mignon de porc confit au miel en croûte de saté 8,50€
- V5. Pressé de souris d'agneau et son duo de quenelles de purée boulangère 10,50€



Viandes

Canard, volaille, bœuf, veau, porc

- Pierrades, Rosbifs, Tournedos, Côtes de bœuf
- Dos de cerf
- Volailles festives, natures ou farcies
Dindes, chapons, poulardes, pintades chaponnées
- Rôti de volaille (désossée et farcie) prêts à cuire
Canette, pintade, poularde, caille
- Rôti de veau et filets mignons
Nature, orloff, périgourdin, forestier, chèvre-miel, italien, corrézien.

Accompagnements

Deux portions légumes conseillés par personnes
2,00€/la portion

- A1. Gratin de pomme de terre aux cèpes
- A2. Risotto au parmesan et morilles
- A3. Ecrasé de pomme de terre vitelotte
- A4. Pommes grenailles têtées au beurre
- A5. Flan potiron aux châtaignes
- A6. Duo de petits Paris et pleurotes persillés

Dates limites de commandes :

Avant le 18 décembre pour votre repas de Noël
Avant le 24 décembre pour votre repas du nouvel