

Bon de commande :

Avant le lundi 21 décembre pour Noël et le lundi 28 décembre pour le 1^{er} de l'an

		Quantité	Total
COCKTAIL	<i>Verrines</i>		
	<i>Foie gras en soufflé et bâtonnets de magret fumé</i>	2.00€	
	<i>Langoustine poêlée sur crèmeux de crustacés</i>	2.00€	
	<i>Cassolettes</i>		
	<i>Filet de caille sur pommes poêlée, vinaigrette balsamique</i>	1.50€	
	<i>Filet de rouget sur spaghetti de légumes, vinaigrette framboise</i>	1.50€	
	<i>Bocaux</i>		
	<i>Effiloché de crabe sur crème fouettée aux perles de Yuzu</i>	2.00€	
	<i>Petits légumes frais marinés au pesto</i>	2.00€	
	<i>Toasts</i>		
	<i>Jambon serrano et tapenade</i>	0.80€	
	<i>Haddock sur crème fouettée à l'aneth</i>	0.80€	
<i>Chèvre fondant au miel et noix</i>	0.80€		
LES ENTRÉES	<i>Foie gras en trois façons (torchon, terrine et mariné)</i>	7.50€	
	<i>Craquant au saumon fumé sur salpicons de tomate et avocat</i>	7.50€	
	<i>Émincé de chapon sur salade aux éclats de morilles et châtaignes</i>	7.50€	
	<i>St Jacques fraîche poêlées sur salade au jambon cru et petits légumes</i>	7.50€	
LES PLATS	<i>Filet de veau émincé sauce morilles</i>	9.50€	
	<i>Sauté de cerf sauce grand veneur</i>	9.50€	
	<i>Dorade royale poêlée sur peau au jus de moules</i>	9.50€	
	<i>Cuisse de canard confite sauce vin et thym</i>	9.50€	
	<i>Filet de pintade au cœur de foie gras, réduction de cidre</i>	9.50€	
LES GARNITURES	2 au choix inclus avec le plat		
	<i>Galette de pommes de terre râpées</i>		
	<i>Riz aux légumes craquants</i>		
	<i>Tatin d'endive</i>		
	<i>Poire au vin à la cannelle</i>		
	<i>Champignons poêlés</i>		
FROMAGES	<i>Trio de brie, comté et chèvre ; salade aux noix et pignons de pins/vinaigrette</i>	3.50€	
	<i>Tarte fine de livarot et pont l'évêque sur pommes poêlées, salade et vinaigrette</i>	3.50€	
LES DESSERTS	<i>Véritable forêt noire aux cerises amarena</i>	3.50€	
	<i>Fameux délice mandarine/chocolat blanc et coulis</i>	3.50€	
	<i>Chibouste aux framboises sur petit sablé, éclats de meringues</i>	3.50€	
	<i>Le fondant poire/caramel et crème anglaise</i>	3.50€	
Menu à 22.00€ <small>ENTRÉE/PLAT/GARNITURES/FROMAGES/DESSERT</small>			
Planche apéritive	<i>Pour 2 personnes (1 planche)</i>	14.00€	
	<i>Pour 4 personnes (2 planches)</i>	24.00€	
Menu enfant	<i>Entrée/plat/dessert</i>	10.00€	
	<i>Plat/dessert</i>	7.00€	
TOTAL			