



CARTE SPÉCIALE FÊTES DE FIN D'ANNÉE

ENTRÉES

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DES BOIS EN CROUTE

4.50 €

FOIS GRAS DE CANARD AU TORCHON,
COMPOTÉ D'OIGNONS ET PAIN D'ÉPICE

9.50 €/100 g

PLATEAU D'ASSORTIMENT DE POISSONS FUMÉS,
CRÈME D'ANETH ET TOAST ENCRE DE SEICHE

4p-30€ 6p-45€ 8p-60€ 10p-75€

PLATS

TURBOT RÔTI AU JAMBON IBÉRIQUE ET SAUCE SAFRAN

6.50€/100 g

BROCHETTES DE GAMBAS ET ST JACQUES RÔTIÉS À LA CRÈME DE CRUSTACÉS

4.00€/100 g

GRENADIN DE VEAU SAUCE MORILLE

4.00€/100 g

CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

4.50€/100 g

ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DE PATATE DOUCE

3.50€/pièce

FLAN AUX GIROLLES

3.90€/pièce

DESSERTS

BÛCHE BAVAROISE

Passion/mangue, crémeux vanille de Tahiti, biscuit à la pistache

4.75€ /personne

4 p / 16€ - 6 p / 24€ - 8 p / 39€ - 10 p / 40€

BÛCHE SAINT MARC

Biscuit joconde caramélisé, cointreau, mousse au chocolat noir,
chantilly, abricot confit et éclats fruits secs

4.75€ /personne

4 p / 16€ - 6 p / 24€ - 8 p / 39€ - 10 p / 40€

COURONNE EPIPHANIE AUX FRUITS CONFITS

7.50€ /taille Moyenne

9.50€ /grande taille



COMMANDE

avant le **20**
pour le **24**



Avant le
27 pour
le **31**



MENU JAPONAIS

ENTRÉES

BOUILLON DE GAMBAS,
Combava et Citronnelle

6.90 €

PLATEAU DE 40 PIÈCES SUSHIS ET ROLLS
dont rolls de st jacques et perle de citron

42.00€

PLATS

TARTARE DE THON,
pomme granny, et citron

5.60€/pièce

CANETTE À L'ORANGE

28.50€/kg

DESSERT

BÛCHE CITRON YUZU
Mousse au chocolat au lait,
dacquoise, croustillant praliné

5.50€ /personne