

Menu de Noël 2024 à EMPORTER ! À 47 €

(à récupérer le 24 décembre entre 10h30 et 12h00)

*** la base du menu comprend : 1 entrée, 1 plat et 1 dessert, mais chaque plat peut être pris séparément, voir prix indiqué ***

~~~~~

- La terrine de foie gras de canard « Maison », 18 €  
chutney de poires, pain d'épices de chez Pocquet à Avançon, et brioche
- Cassolette d'escargots au Chablis et aux pleurottes. 18 €
- Nage de St Jacques / gambas / scampi, sur fondue de poireaux. 21 €
- Entrée gourmande entre terre et mer, (foie gras de canard /  
magret fumé, saumon fumé / crevettes roses / garnitures). 21 €
- Tourte aux ris de veau et morilles, sauce Porto. 21 €  
ou en plat principal avec garnitures de légumes 24 €

~~~~~

- Médaillon de cerf, (cuit saignant) aux 3 champignons de nos forêts, 26 €
légumes et fruits d'automne.
- Suprême de chapon fermier au vin doux,
éclats de morilles & girolles, garniture d'automne et gratin dauphinois. 24 €
- Duo de cabillaud et saumon aux crevettes 24 €
au coulis de langoustines, légumes et pommes vapeur.

~~~~~

- Panier gourmand de Noël, mousse au chocolat. 12 €  
poire pochée cassis/vin aux épices douces, muffin et leetchis.
- Le fameux nougat glacé Maison (de Naïma), 11 €  
coulis de fruits exotiques

NE PAS OUBLIER LA GLACIERE.

- Les petits plus-

Sélections d'amuse-bouche 12 € par pers.

- mousse d'avocats / saumon fumé / crevettes.
- kiwi / groseilles et foie gras.
- Panacotta poire / Roquefort / noix.
- Magret de canard mandarine.

Bloc de foie gras de canard « Maison » 18 €  
les 100 gr.