

PLATS A EMPORTER FIN D'ANNEE

2024



pour commander,
par téléphone au 0243051309
ou directement sur place



LES ENTRÉES



La Saint Jacques

12€

mousseline de carottes à la cardamome,
crème acidulée au vinaigre de cidre
parfumé au foin

Les escargots

14€

cassolette de 10 escargots de bourgogne
sur fondue de poireaux, crème à l'ail et
persil frais, tuile de parmesan

Le cabillaud

14.6€

ballottine de cabillaud farcie aux
crevettes, fondue de légumes et bisque
de crustacés

LES INCONTOURNABLES



saumon gravlax/kg

72€

cuisiné en trois couleurs, (baies roses,
aneth et betterave), compter 50g pour
une belle tranche)

foie gras/kg

130€

cuisiné au piment d'Espelette, (compter
80g pour une portion individuelle)

les pains et chutneys

- pain d'épices - 10 tranches/4€
- pain brioché - 10tranches/4€
- chutneys de figues - 20g/2.80€ pièce

NOS PLATS



tournedos de dinde

14.30€

au lard fumé, farce aux girolles et herbes
fraîches, fondant de pommes de terre à
la muscade et tête de brocolis

filet de boeuf

18.00€

pavé de filet (vbf), sauce foie gras avec
morceaux, galette de pommes de terre
façon pomme Anna

le duo de poisson

16.80€

saumon et églefin, insère de mousse de
poisson au safran, wok de légumes

NOS DESSERT ET AUTRES



les toasts apéritifs

plateaux de 12/24/48 pièces - 15/28/50 euros

- magret fumé, crème d'ail et fines herbes
- mousse de chèvre frais et miel
- crevettes et crème de citron
- foie gras au piment d'Espelette

les macarons maison

plateaux de 6/12/24 pièces - 8/15/28 euros

Le rocher caramel/chocolat

6.80€

mousse chocolat noir, insère caramel au beurre
salé, ganache noire aux cacahuètes grillées et
dacquoise à la cacahuète

Le rocher passion/vanille

6.80€

mousse chocolat blanc et vanille, insère passion,
ganache blanche et noisettes, dacquoise à la
noisette



COMMANDE AVANT
LE 20 DÉCEMBRE POUR NOËL
ET JUSQU'AU 27
POUR LE 31.

COMMANDE À RÉCUPÉRER
entre 11h et 15h le 24 décembre pour Noël,
et entre 11h et 15h le 31 décembre
pour la Saint Sylvestre

