

Votre artisan local vous propose sa carte sur Commande

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LA CARTE

LES APÉRITIFS

Prix au plateau

Bouchées froides

• Assortiment de toasts froids
(chèvre thym, endives anchois, cœur de palmier, pan bagnat, asperge saumon)
20 Unités - 18 €

• Assortiment Verrines
(Tartare de saumon concombre basilic, betteraves fromage ail et fines herbes, émulsion cépes petits lardons, courgette au crabe)
24 Unités - 22 €

• Pain d'épice foie gras confiture de figue
16 unités - 15.50 €

• Mini burger au magret de canard fumé
15 unités - 28.50 €

Bouchées tièdes

• Assortiments petits fours
(mini quiche, mini pizza, feuilleté saucisse, feuilleté tapenade, chou emmental)
20 unités - 13 €

• Assortiment mini blinis
(Filet de rouget, aubergine fondante et Homard, fondue de poireaux)
18 unités - 30 €

• Mini-brochettes coquilles saint jacques et gambas
12 unités - 23 €

LES ENTRÉES

Prix/ personne

• ½ Langouste en bellevue, blinis au saumon fumé
- 18 €

• Découverte foie gras : macaron au foie gras, toast foie gras, aumônière aux pommes déglacées au vinaigre balsamique, mesclun - 14 €

• Homard en bellevue, blinis au saumon fumé. - 15 €

• Risotto revisité aux queues d'écrevisses et girolles petit jus corsé, tuile parmesan - 9 €

• Terrine de poisson et st jacques, verrine crabe avocat mangue, blini au saumon fumé - 12 €

LES PLATS ET LEURS ACCOMPAGNEMENTS

Prix/personne

• Civet de cerf - 8.50 €
• Ecrasé de pomme de terre aux cépes - 3.50 €
• Crumble de butternut - 3.50 €

• Suprême de pintade au foie gras - 10 €
• Ecrasé de pomme de terre aux cépes - 3.50 €
• Crumble de butternut - 3.50 €

• Filet de st pierre - 14 €
• Légumes croquants - 3.50 €
• Palet du jardin - 3.50 €
(polenta, ail confit, tomate cerise asperge)

• Lotte A L'armoricaine - 12.50 €
• Timbale de riz aux petits légumes - 2.50 €

LES GOURMANDISES

• Bûche de Noël pâtissière pour 6 personnes
(Parfums : caramel beurre salé ou framboise)
La bûche - 19 €

• Entremet chocolat praliné
La portion - 3.50 €

• Gâteau de soirée
(Forêt noire, palet framboise, baba mandarine, tartelette chocolat caramel, bijou crème marron chantilly)
Le plateau de 15 - 18 €

• Assortiment de 24 verrines
(pannacotta fruit exotique, chocolat liégeois, mascarpone framboise, crème citron sablé meringue)
Les 24 - 27 €

• Assortiment de 10 macarons
11 €

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LES MENUS

MENU 1

au prix de 38 €

- ½ langouste en bellevue, blini au saumon fumé
- Suprême de pintade au foie gras, crumble de butternut, écrasé de pomme de terre aux cèpes
- Gâteaux de soirée (3 par personne)
Ou
- Buche de Noël

MENU 2

au prix de 30 €

- Terrine de poisson et st jacques, verrine crabe avocat mangue, blini au saumon fumé
- Lotte à l'armoricaine, timbale de riz aux petits légumes
- Gâteaux de soirée (3 par personne)
Ou
- Buche de Noël

MENU 3

au prix de 41 €

- Découverte Foie Gras : macaron au foie gras, toast foie gras, aumônière aux pommes déglacées au vinaigre balsamique, mesclun
- Risotto revisité aux queues d'écrevisses et girolles petit jus corsé, tuile parmesan
- Civet de cerf écrasé de pomme de terre aux cèpes crumble de butternut
- Gâteaux de soirée (3 par personne)
Ou
- Bûche de Noël

NOS BARQUETTES RESTENT EN LIBRE SERVICE TOUS LES JOURS DE LA SEMAINE

Les samedis de décembre (sur commande)

- **Samedi 05 décembre :**
Couscous (poulet, agneau, merguez, boulette de viande, semoule) - *au prix de 13 €*
- **Samedi 12 décembre :**
Lasagnes aux épinards et au saumon - *au prix de 9 €*
- **Samedi 19 décembre :**
Seiche à l'armoricaine et riz - *au prix de 9.50 €*

Ensemble soutenons nos commerçants de proximité - Un GRAND Merci

Pour les mois suivants contactez nous au 04 90 76 63 65 ou suivez nous sur Facebook

Mardi - Jeudi - Vendredi • 9h00-12h30 / 14h30-17h30

Mercredi - Samedi • 9h00 - 12h30

Lundi - Dimanche • Fermé

