



DESIGNATION	Q	PRIX			
<b>Mises en bouche apéritives</b>			Nom & Prénom		
Box méli-mélo apéritive (8 parts)		64,00 €	Ville		
Planche marine (6 parts)		45,00 €			
Coffret dégustation de charcuteries Ibérique		39,00 €			
Plateau de mises en bouche "prestige" (35 pièces)		59,00 €			
Pain "surprise" garni (50 pièces)		45,00 €			
Assiette Italienne de dégustation		22,00 €			
Plateau tapas (6 parts)		29,00 €			
Plateau apéritif 20 pièces first		24,00 €			
<b>Foies gras Extra &amp; magrets (France)</b>					
Foie gras entier au poivre de Madagascar *		130,00 €	Q	PRIX	
Foie gras entier nature *		130,00 €	<b>Les viandes</b>		
Foie gras entier au piment d'Espelette *		130,00 €	Médailon de cochon lardé sauce morilles		13,20 €
Foie gras entier aux figues moelleuses *		130,00 €	Suprême de pintade sauce foie gras		13,20 €
Bloc de foie gras (30% morceaux) 40g		4,80 €	Sauté de chapon aux senteurs des bois		12,00 €
Magret de canard fourré au foie gras *		94,00 €	Daube de sanglier au vin rouge		9,40 €
Magret de canard séché à la ficelle *		59,00 €	Joue de bœuf confite et son jus de daube réduit		12,20 €
<b>Les entrées froides</b>					
Finger gambas sur sablé feuilleté, boulgour acidulé au jus d'herbes		9,20 €			
Saumon fumé maison *		76,00 €			
Tartare de saumon et sa salade fraîcheur		9,20 €	<b>Accompagnements</b>		
Terrine océane de saumon à l'oseille		5,50 €	Risotto de blé aux légumes		2,80 €
Pâté en croûte d'oie gourmand *		28,90 €	Poêlée de légumes verts aux marrons		2,80 €
Boudins blancs truffés 1% brumale *		29,00 €	Gratin dauphinois		2,80 €
<b>Les entrées à réchauffer</b>			Risotto truffé et champignons (3% Tuber Mélanosporum)		6,80 €
Coquille St Jacques à la Normandie		9,20 €	Gratin de pommes de terre Sarladaises		3,00 €
Feuilleté saumon oseille		4,20 €	Écrasé de pommes de terre aux girolles		4,20 €
Cassolette de ris de veau aux morilles		11,20 €	Pâtes à l'encre de seiche et légumes croquants		3,20 €
Raviole aux cèpes et truffe d'été, sauce forestière et duxelles de champignons		6,70 €			
<b>Les poissons</b>			<b>Volailles Festives FERMIERES Prêtes à cuire (PAC) Label Rouge (LR) Origine LANDES (prix au Kg)</b>		
Filet de sandre et son crémeux de langoustine		15,00 €	Chapon fermier LR (PAC) (2,6/3,2 Kg)		19,90 €
Dos de cabillaud rôti à la Dieppoise		13,20 €	Mini chapon LR (PAC) (2/2,5 Kg)		21,60 €
Lotte sauce américaine		16,00 €	Dinde fermière LR (PAC) (2,7/3,3 Kg)		23,90 €
Fricassée de lotte et écrevisses, légumes croquants		12,00 €	Chapon de pintade LR (PAC) (1,7/2,1 Kg)		25,80 €
Gratin aux 2 poissons et fruits de mer		9,00 €	Poularde fermière LR (PAC) (1,7/2,1 Kg)		17,40 €
<b>Formule complète (voir au dos)</b>			Cuisse de chapon LR A/os (400 gr)		23,00 €
Menu de fêtes enfant		10,00 €	Rôti de chapon désossé et roulé (800 gr)		33,80 €
Menu de fêtes 33€		33,00 €	Farcies (prix au kg) et/ou cuites possible + 5€ Découpe possible		
Menu de fêtes 42€		42,00 €			
Prix par personne ou par pièce, * Prix au kilo			- Disponibilité selon arrivage et stock		
			DECEMBRE 2024		

Quantité

## Menu de Fêtes 2024 33€/pers

### Mises en bouche 3/pers

Dôme de foie gras  
Le mini chou garni au saumon fumé  
Pressé de légumes façon escalivade

### ENTREE au choix

Mille-feuilles de saumon fumé, mozzarella - mesclun & vinaigrette au balsamique  
ou

Le pâté en croûte de chapon aux trompettes de la mort - mesclun & vinaigrette au balsamique

### PLAT au choix

Cabillaud et St Jacques en blanquette & riz safrané  
ou

Joue de porc confite aux girolles & gratin dauphinois

### DESSERT au choix

Le Saint Honoré revisité & sa crème Anglaise  
ou

Finger framboise cassis & coulis de fruits rouges

Quantité

## Menu de Fêtes 2024 42€/pers

### Mises en bouche 4/pers

Melsat truffé (3% Tuber Mélanosporum)  
Mousseline de St Jacques aux agrumes  
Rouelle de saumon fumé, crabe et aromates  
Opéra de foie gras, pistaches & pain d'épices

### ENTREE au choix

Le foie gras nature maison, pain aux fruits - Mesclun & vinaigrette au balsamique  
ou

Noix de St Jacques façon tartare - Mesclun & vinaigrette au balsamique

### PLAT au choix

Filet de St Pierre aux écrevisses  
& Ses pâtes à l'encre de seiche  
ou

Balottine de volaille à la truffe  
& Son écrasé de pommes de terre aux girolles

### DESSERT au choix

Secret chocolat-nougat, crème Anglaise à la menthe & son crumble  
ou

Secret exotique, coulis de fruits & son crumble à la vanille de Madagascar

Quantité

## Menu de Fêtes enfant 2024 10€/pers

Pâté en croûte - Mesclun & vinaigrette au balsamique  
Fondant de volaille sauce  
forestière  
2 Pommes dauphines  
Bûchette de Noël