Carte de FÊTES

MENU

Assortiment de zakouskis froids et chauds

*

Ballottine de saumon fumé, farce fine de cabillaud, chair de crabe et crevettes grises

*

Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais, beurre blanc au champagne et agrumes

*

Ballottine de poulet jaune aux morilles, légumes d'hiver, fondant de butternut et pommes dauphines

*

Sphère chocolat craquante au cœur coulant

1 entrée au choix - plat - dessert 44 €
2 entrées - plat - dessert 58€
Menu complet 66€

ASSORTIMENTS DE ZAKOUSKIS

7PC/PERSONNES 13€

FROID :

Cheesecake nordique au saumon fumé

Blini, houmous ail & paprika, magret fumé

Brioche, foie gras et chutney de mandarine acidulée

Moelleux citron & aneth, rillette de crabe au yuzu

CHAUD :

Chou au ris de veau

Bouchée de scampis aux épices

Croque Comté & truffe

LES POTAGES (40CL)

Velouté de champaignons des bois, noix torréfiées 9 €

Bisque de homard à la crème d'isigny 9,5€

LES ENTRÉES FROIDES

Tataki de thon rouge, condiment yuzu–gingembre–piment, sésame torréfié et pickles de radis 19€

Cannelloni de foie gras & magret fumé, poire confite, réduction balsamique et jeunes pousses 19€

Ballottine de saumon fumé, farce fine de cabillaud, chair de crabe et crevettes grises, pickles de concombre 18€

LES ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques poêlées, mousseline de panais, beurre blanc au champagne et agrumes, noisettes torréfiées 19€

Suprême de caille farci au cœur de foie gras, jus de volaille fumé, condiment de coing acidulé 19€

Rouget en fleur, crème de bisque aux agrumes, brunoise croquante 18€

LES PLATS

Filet de biche, jus corsé au balsamique, poire et champignons, légumes glacés et gaufre de pomme de terre 24€

Ballottine de poulet jaune aux morilles, légumes d'hiver, fondant de butternut et pommes dauphines 21€

Médaillon de magret de canard, crème de foie gras à la truffe, fagot de haricots verts glacés et écrasé de patate douce au paprika fumé 22€

LES DESSERTS

Fraicheur cassis, cœur coulant et chocolat blanc 9€

Le délice exotique, coco & ananas 9€

La sphère chocolat craquante au cœur coulant 9€

L'assortiment de mignardises de circonstance (6 pièces) 12 €

PLATEAUX FROIDS ET EXTRAS
(POUR 10 CONVIVES ENVIRON)

Filet de saumon en belle vue poché - 10 tomates aux crevettes grises - duo de sauce 130€

Plateau de fromages affinés et selectionés avec soin (après repas) 80€

Plateau « Terre & Mer » : saumon fumé, citron et aneth - crevettes marinées - jambon espagnol - Rosette et Coppa - pâté de saison - condiments 95€

Délices de Noël : Foie gras de canard - pâté en croute - saumon fumé - magret fumé - boudin de Noël 130€

MENU ENFANT 25€

Feuilleté au fromage, salade de carottes
Julienne de poulet, crème à la tomate, pommes de terre et panais
Le cadeau aux fruits rouges