

MENU POUR LES FETES

Menu de fête servi au restaurant

Noël 24 au soir et le 25 à midi la soirée de la St Sylvestre et 1er Janvier

La frivolité de saumon fumé au homard

Le velouté de volaille exotique et St Jacques rôties

Le pavé de barbue au foie gras, poêlée de légumes anciens au lard crème cresson

Le veau Orloff aux cèpes, écrasé de pomme de terre rubis jus truffé

Le brie à l'or noir ficoïde glaciale

Dessert de Fête

Prix 67€ au restaurant

Prix 98€ avec la boisson

Menu de fête à empoter pour vos repas et réveillon

du 24,25 décembre 31 et 1er janvier

La frivolité de saumon fumé au homard

Le velouté de volaille exotique et St Jacques rôties

Le pavé de barbue au foie gras, poêlée de légumes anciens au lard crème cresson

Le veau Orloff aux cèpes, écrasé de pomme de terre rubis jus truffé

Le brie à l'or noir ficoïde glaciale

L'éclair crumble au chocolat et framboises fraiches

Prix 52€ à emporter

PLATEAU APERO

_pour 4 personnes 14€

3 réductions par personne

-Bretzel de fromage blanc à la truffe

-Bille de foie gras au yuzu et pain d'épice

- Pain Pita au mignon de porc fumé

ENTREE

Foie gras mi cuit maison 12€ les 100gr

Saumon fumé par nos soins 42€ le Kg

Mignon de porc fumé 25€ le Kg

VIANDE

_Filet de Bœuf Rossini 22€

Pluma de Pata Negra 20€

Chapon rôti sauce suprême 17€

Nos viandes sont accompagnées

De légumes anciens au lard

Ou

Gratin dauphinois

POISSON

Filet de St Pierre 20€

Dos de bar 24€

Pavé de barbue 22€

Les poissons sont accompagnés

d'un risotto aux champignons

DESSERT

L'éclair crumble au chocolat et framboises fraiches 6€

Buche traditionnelle chocolat 6€

**Nos prix s'entendent par
personne sauf indication**

Afin de bien réussir vos fêtes, passez commande

sans tarder au

02 97 43 02 00

Pour les fêtes de Noël les commandes seront à

retirer le 24 décembre

de 12h00 à 16h00

Pour la Saint Sylvestre ET le 1er janvier

les commandes seront à retirer

le 31 décembre

de 12h00 à 16h00