

# CARTE DES FÊTES 2025









Le pain surprise (assortiment de 32 pièces)	<b>38.</b> <sup>50€</sup>
amande 🕜	comig ct
Les navettes à partager (assortiment de 16 pièces)	<b>25.</b> <sup>50€</sup>
Saumon fumé guacamole d'avocat, mignon de cochon fumé moutarde et miel, brouillade la truffe 🕜, chorizo piquillos beurre à l'estragon	d'œuf à
Les mises en bouche (assortiment de 5 bouchées)	10. <sup>50€</sup>
Chou craquelin au foie gras, Chou saumon fumé raifort, Wrap épinard chèvre 🎷, Toast pata negra, Tataki thon rouge	
Les plateaux à partager (à partir de 4 personnes, prix par personne)	
Plateau de saumon fumé, tranché (60 gr par personne), beurre au citron confit	7.00€
Plateau de foie gras de canard (60 gr par personne), confiture d'oignons maison	9.50€
Les entrées froides	
Foie gras de canard, gelée à la liqueur de pain d'épices et miel, compotée de figues	
et noisettes torréfiées	11. <sup>50€</sup>
Carpaccio de Saint-Jacques, marinade aux agrumes, confit de kumquat,	12. <sup>50€</sup>
gambas sauvage glacée et grenade Saumon gravlax, chou rouge grillé, guacamole, citron confit, noix de cajou	12.500
et vinaigrette au curry	10. <sup>00€</sup>
Les entrées chaudes	
Poêlon luté de ris de veau et morilles, sauce suprême	11.00€
Ravioles de foie gras et confit de canard, morilles, poire croquante, bouillon de volaille crémé	10.50€
Ravioles de courge butternut, crème de cèpes et huile de truffe blanche 🕜	
Poêlon luté d'escargots et morilles, crème parfumée au vin jaune Coquille Saint-Jacques, crème de butternut safranée, légumes anciens,	11.
éclats de noisettes et parmesan croustillant	10. <sup>50€</sup>
-	









# Les plats complets

Marmite du pêcheur, daurade royale, filet de lieu noir, gambas sauvages, Saint-Jacques, légumes anciens, bisque de homard	20. <sup>50€</sup>
Pavé de cabillaud, ravioles de Saint-Jacques, gambas et butternut rôtie, bouillon crémé au citron jaune, copeaux de parmesan	17.50€
Pithiviers à la pomme de terre fondante, brisure de truffe, comté affiné, jus miso et carotte (pièce pour 2 personnes)	30.00€
Pithiviers de canard et foie gras, garni d'une farce fine de veau, de volaille et de shiitakés, servi avec un jus de canard façon bourguignonne (pièce pour 2 personnes)	.43. <sup>00€</sup>

## Les plats (accompagnement à définir)

Suprême de chapon au foie gras, sauce vin jaune, trompette-de-la-mort	14. <sup>50</sup>	€
Noix de cerf aux poires, sauce grand veneur	17. <sup>50</sup>	€
Filet de canette rôtie aux douces épices, réduction de Porto, échalotes confites	<b>14.</b> <sup>50</sup>	€
Filet de bœuf Wellington, sauce madère, champignons frais (à partir de 4 personnes)	18.50	€
Filet mignon de veau aux morilles, sauce brune, butternut rôtie	16. <sup>00</sup>	
Chou farci de patate douce et shiitakés caramélisés, jus miso et carotte, condiment de piquillos V	11.00	€

#### Les accompagnements

Gratin dauphinois / Risotto crémeux aux pleurotes / Écrasé de pommes de terre à la brisure de truffe / Poêlée de légumes de saison (Carotte, pomme grenaille, navet, chou romanesco, panais, chou de Bruxelles)......

#### Les plats enfants

Médaillon de poulet, sauce suprême, pâtes fraîches	9	50€
Pavé de saumon à la vapeur, sauce beurre blanc, pâtes fraîches	10	50€

## Les produits d'exception à la coupe

_	-	-	
Foie gras de canard (les 10	0gr)	1	<b>3.</b> 50€
Saumon fumé (les 100gr)			9.50€
Brie à la truffe (les 100gr)			<b>4.</b> <sup>00€</sup>



# L'assiette de fromages affinés (l'assiette)..

Brie à la truffe, Mimolette vieille, Comté affiné, Sainte-Maure-de-Touraine, Manchego 22 mois, confiture de figues et citron vert

## Sélection de vins en boutique

Retrouvez dans notre boutique une sélection de vins assortis avec nos plats, pour sublimer votre menu

Nom & Prénom :				,
Téléphone:	Mail :			
☐ Le pain surprise (assort	iment de 32 pièces)	38. <sup>50€</sup> x	=	€
	er (assortiment de 16 pièces)			
	assortiment de 5 bouchées)			
		10. A	–	•••••
	(à partir de 4 personnes, prix par personne) tranché (60 gr par personne), beurre au citron confit	700€ ∨	_	€
Plateau de Saumon rume,      Plateau de foie gras de ca	nard (60 gr par personne), confiture d'oignons maison	Q 50€ v	=	€
Les entrées froides	mara (00 gr par personne), conntare a orgnons marson		–	
	à la liqueur de pain d'épices et miel, compotée de figues et noisettes torréfié	os 11 50€ v	_	€
Carnaccio de Saint-Jacques	s, marinade aux agrumes, confit de kumquat, gambas sauvage glacée et grena	da 12 50€ v	=	€
Saumon graylax chou rou	ige grillé, guacamole, citron confit, noix de cajou et vinaigrette au curry	10 00€ y	=	€
Les entrées chaudes	age grine, guacumore, entron conne, noix de cajou et vindigrette du curry	10. X		••••••
	et morilles, sauce suprême	11. <sup>00€</sup> X	_	€
Poeion fute de lis de veau	fit de canard, morilles, poire croquante, bouillon de volaille crémé	1∩ 50€ ∨	=	€
Ravioles de loie gras et con     Pavioles de courae butter	nut, crème de cèpes et huile de truffe blanche 🕥	Ω 50€ v		€
☐ Poêlon luté d'escarants et	t morilles, crème parfumée au vin jaune		=	€
☐ Coquille Saint-Jacques, cr	ème de butternut safranée, légumes anciens, éclats de noisettes	10. <sup>50€</sup> x	=	€
Les plats complets	erne de Batterriat sarraires, regaines arielens, celats de noisettes			
	de royale, filet de lieu noir, gambas sauvages, Saint-Jacques, légumes ancien	s 20 50€ v	_	€
Davá de cabilland ravioles	de Saint-Jacques, gambas et butternut rôtie, bouillon crémé au citron jaune, .	17 <sup>50€</sup> v	=	€
	re fondante, brisure de truffe, comté affiné, jus miso et carotte (pièce pour 2 pers.)			
	gras, garni d'une farce fine de veau, de volaille et de shiitakés, (pièce pour 2 pr			
Les plats (accompagnement à d		,		
	ie gras, sauce vin jaune, trompette-de-la-mort	1/1 50€ v	=	€
☐ Noix de cerf aux noires sa	auce grand veneur	17 50€ y	=	€
☐ Noix de cerf aux poires, sauce grand veneur ☐ Filet de canette rôtie aux douces épices, réduction de Porto, échalotes confites ☐		14 <sup>50€</sup> x	=	€
☐ Filet de canette rôtie aux douces épices, réduction de Porto, échalotes confites		18. <sup>50€</sup> x	=	€
☐ Filet mignon de veau aux	morilles, sauce brune, butternut rôtie	16. <sup>00€</sup> x	=	€
☐ Chou farci de patate douc	e et shiitakés caramélisés, jus miso et carotte, condiment de piquillos 🕜	11. <sup>00€</sup> x	=	€
Les accompagnements				
☐ Gratin dauphinois		4. <sup>00€</sup> x	=	€
☐ Risotto crémeux aux pleuro		4.00€ x	=	€
	à la brisure de truffe	4.°00€ X	=	€
		4.°00€ X	=	€
Les plats enfants				
	e suprême, pâtes fraîches	9. <sup>50€</sup> X	=	€
☐ Pavé de saumon à la vape	eur, sauce beurre blanc, pâtes fraîches	10. <sup>50€</sup> x	=	€
Les produits d'exception				
☐ Foie gras de canard (les 100	Dgr)	13. <sup>50€</sup> x	=	€
☐ Saumon fumé (les 100gr)		9. <sup>50€</sup> X	=	€
☐ Brie à la truffe (les 100gr)		4.°00€ x		
L'assiette de fromages at				
☐ Brie à la truffe, Mimolette	vieille, Comté affiné, Sainte-Maure-de-Touraine, Manchego 22 mois,	6. <sup>50€</sup> X	=	€
Jour de retrait :	☐ 24 décembre (9h/12h30 et 14h/16h)	_		
•	☐ 31 décembre (9h/12h30 et 14h/16h) Tota	al:	€	
	- 31 GCCCTTDTC (311/121130 Et 1411/1011)			

Un chèque de caution vous sera demandé pour le retrait de votre commande.

