

La Carte des Plats à emporter*

Les
fêtes de fin
d'année

Menu Cocktail

2 plats et dessert **37€ TTC**

3 plats et dessert **44€ TTC**

A choisir dans les entrées à 15€60,
les poissons à 18€50 et,
les viandes à 18€

Menu Champagne

2 plats et dessert **39€ TTC**

3 plats et dessert **47€ TTC**

A choisir dans les entrées à 17€60,
les poissons à 20€ et,
les viandes à 19€50

Les entrées à 15,60 €

- Terrine de faisán aux trompettes de la mort, noisettes et cognac, confiture d'oignons rouges
- Tubes de saumon gravelax aux 3 façons, mousse de châtaignes et vierge croquante
- Foie gras de canard en entremet, pomme Granny et biscuit Joconde, légumes en copeaux

Les entrées à 17,60 €

- Foie gras de canard classique au Sauternes et compotée d'oignons, balsa miel
- Brioche « comme une soupière » de coquilles Saint-Jacques gambas et coquillages, crème de corail
- Pithiviers de colvert au foie gras et armagnac, légumes croquants aux agrumes

Les poissons à 18,50 €

- Pavé d'églefin aux essences de truffes et en écailles de courgettes, beurre blanc au cidre
- Pavé de sandre cuit sur peau, crumble aux noisettes, petit flan d'écrevisses

Les poissons à 20,00€

- Roll de filet de bar soufflé à la chair de crabe, beurre blanc aux petits pois
- Les classiques médaillons de lotte à l'américaine et julienne de gambas juste saisies

Les viandes à 18,00 €

- Chapon en farce de cèpes bouchon cuit longuement, sauce au vin jaune
- Pavé de cerf mariné, glacé au miel et mignonnettes de pistaches torréfiées, sauce grand Veneur

Les viandes à 19,50 €

- Veau confit 7 heures, cœur de foie gras, escalope de ris de veau au pain d'épices
- Filet de bœuf lardé aux truffes et croustilles landaises, jus réduit au vermouth

Les desserts à 8,00 €

- Le chocolat 78% en dôme et cœur coulant aux fruits de la passion + 2 mignardises
- L'ananas rôti et flambé au rhum, biscuit moelleux à la noix de coco et brisures de pralin + 2 mignardises
- Croustillant de chocolat cacahuète, mousse de chocolat et guanduja, brisures de nougatine + 2 mignardises
- La palette gourmande + 2 mignardises

Les garnitures :

- Avec les plats de viande :
beignets de patate douce, club Darphin à la mousse de cèpes
- Avec les plats de poisson :
risotto à la roquette, purée de panais à la vanille

*Tous nos prix sont TTC (TVA 5,5%)
Présence d'allergène alimentaire : nous consulter

Les pièces apéritives

4 pièces 7,20 € ou 6 pièces 10,20 €

- Bulle de foie gras et larme de coing
- Dôme de petits pois et saumon fumé
- Tube de carotte et confit au vin rouge
- Finger aux amandes et foie gras
- Effilochée de saumon en wrap
- Transparence de liégeois forestier