

Menu de la St Sylvestre

Sur Réservation 06.86.40.72.36

Apéritif

L'assortiment de 6 amuses bouche

Verrine Betterave Framboise, Mousse de Chèvre et Crumble aux Noix
Blinis Saumon Gravlax, Purée de Carotte Carvi et Concombre
Verrine Compotée Ananas au Curry et Poulet Mousse Coco
Tartelette Ganache de Foie Gras et Magret Fumé
Club Sandwich Jambon à la Truffe
Brochette Pastrami, Mozzarella au Pain d'Epice et Abricot

12.00 €

Les Pains Surprise

- Aux 3 céréales, Rosette, Truite Fumée, Jambon Cru et Comté Noix - 70 pièces 46.00 €
- Aux Noix, Saumon Fumé, Jambon Cuit, Bacon, Emmental et Jambon Cru - 40 pièces 37.00 €

Cake 240 g

- Carotte Cumin / Lardons Olives / Saumon Epinard / Chèvre Tomate 6.90 €/pièce

Entrées

- La Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Persillade 8.90 €
- Le Saumon d'Ecosse Salé au Sel de Guérande Fumé par nos soins 4.90 €/100 G
- Le Foie Gras du Sud-Ouest au Poivre de Timut Maison 11.50 €/100 G
- Coquille St Jacques à la Nantaise 9.30 €

Plats

- Le Chapon aux Morilles 16.90 €
Pomme Anna et Mille-Feuille Carottes/Betteraves
- Le Filet de Bœuf en Croûte Wellington Sauce Truffe 17.50 €
Chartreuse de Pomme de Terre et Fagotin d'Haricots Verts
- Le Magret de Canard Farci au Foie Gras Sauce Martini 19.00 €
Tatin de Polenta et Champignons
- Le Pavé de Cabillaud, Crème de Cèpes et Châtaignes 15.00 €
Panais Confits et Fèves
- Le Saumon Poêlé au parfum d'Asie 17.50 €
Carottes Confites et Poireaux
- La Pierrade Royal (250 g/pers) 18,00 €
Filet de Bœuf, Filet Mignon, Magret et Boudin Blanc à la Truffe
Haricots verts et Pommes de terre rissolées

Les Desserts

- Le Tiramisu Mt Blanc, Crème de Marron et Marrons glacés 7.50 €

Assortiment de 6 Mignardises

- Cannelet de Bordeaux - Entremet Chocolat - Macaron
- Crème Brulée Caramel Beurre Salé - Mini Choux et Moelleux Chocolat Banane Caramel