

Menu des Fêtes



Les amuse bouches – Prix pour 12 pièces

Petits fours salés chauds 12p 22 €

Canapés froids assortis 12p 22 €

Mini verrines mousse tarama œufs de poissons 4,50 €

Les foies gras – prix au kg.

Canard nature 169€

Canard truffé 195€

Oie nature 210€

Les saumons – prix au kg.

Saumons bio 110€/kg

Saumon sauvage 110€/kg

Saumon Norvège mariné whisky 110€

Les entrées froides – prix pour une portion

Tartare de St Jacques en salade d'écrevisses aux Agrumes 18€

Pannequet de Saumon tartare de légumes et Saumon Yōsu 18€

Œufs pochés mousse Parmentier au Caviar 22€

Gourmandise Artichauts Asperges Vertes grillées Copeaux de Foie Gras 22€

Langouste a la parisienne 28€

Les entrées chaudes – Prix /portion

Coquilles St Jacques au gratin 14€

Vol au Vent Ris de Veau Champignons 18€

Escargots en fricassée Bordelaise aux Echalotes confites 18€

Crêpes Vonnassienne Poêlées champignons Châtaignes 18€

Tatin d'endives caramélisées Brunoise endives cèpes Truffes 22€

Les plats chauds - Le prix / portion

Goujonnettes de Turbot Emulsion forestière 39 €

Noix de St Jacques Dieppoise 39 €

Langouste a la Cardinale 39 €

Cassolette St Pierre homard crème de Homard 39 €

Filet bœuf foie gras poêlé Truffes en Chiffonnade 39 €

Poularde aux morilles 39 €

Filet d'Agneau façon minute curry raisins 32 €

Civet de Chevreuil Pommes aux airelles 32 €

Chapon Farci Demi deuil 30 €

Suprême de Volaille aux Morilles 34 €

Ris de Veau aux Morilles 38 €

Les garnitures – 10, 50 € portion

Pommes aux airelles

Poêlée champignons pommes de terre

Pommes Anna et Pommes Dauphine aux truffes

Marrons a la crème

Pommes mousseline aux truffes

Les desserts 10, 80 €/pers.

Marquise chocolat en verrine sauce anglaise

Charlotte marrons glacés

Pavlova Fruits Rouges

Gelée de Griottes mousse Chocolat blanc Yösu

Buche façon Opéra