



MENU DE FETES 2020 par AVEC CEUX-CI !

Amuses en bouchée, la douzaine de pièces ou en demi-douzaine

Saucisse cocktail	15 euros (les 12)
Petits Fours salés chaud	22 euros (les 12)
Boudin blanc en brochette aubergine grillée	12 euros (les 6)
Canapés froids assortis	22 euros (les 12)
Mini-gougère au fois gras	15 euros (les 6)
Brochette saumon olive courgette	15 euros (les 6)

Nos Foies gras maison

Foie gras de canard	169 euros le kg
Foie gras de canard truffé	195 euros le kg
Et son accompagnement confit d'oignons en verrine, sur demande.	

Les Saumons « Avec ceux-ci »

Bio d'Ecosse	92 euros le kg
Sauvage	110 euros le kg
Fumé au whisky	169 le kg

Nos entrées froides, à la pièce :

Pomme mousseline et son œuf poché au caviar	19 euros
Demie langouste à la parisienne	27 euros
Roulé de saumon au citron confit	16 euros
Parfait de légumes à la truffe noire	18 euros

Nos entrées chaudes, à la pièce :

Bouchée à la reine	19 euros
Fricassé d'escargots à la bordelaise	16 euros
Gourmandise végétale aux champignons	16 euros

Nos plats chauds

Poularde aux morilles	39 euros
Filet de bœuf au foi gras et truffes	39 euros
Venaison en civet	32 euros
Roti de chapon farci (forestier ou truffé)	32 euros
Langouste à la Cardinale	39 euros/port.
Poêlé de Saint-Jacques forestière	39 euros
Cassolette de Saint-Pierre et homard	39 euros
Cassolette de lotte, tomates et gambas	37 euros/kg

Et nos accompagnements : 10 euros/portion

Pommes Anna
Pommes en l'air aux aïelles
Quinoa gourmand
Marrons à la crème
Petits légumes du moment à la vapeur

Ou nos garnitures à 12 euros/portion

Poêlé de champignons
Pommes dauphine à la truffe

Fromages affinés par Avec Ceux-ci

Brillat-savarin truffé	(84 euros le kg)
Brie truffé	(84 euros le kg)
Comté vieux	(39 euros le kg)
Tome de brebis corse	(36 euros le kg)

Desserts

Marquise au chocolat	9 euros
Meringué carmin	10 euros
Marjolaine aux marrons glacés	11 euros
Sablé citron	9 euros
Igloo fruité renversé	12 euros