

Menu des fêtes 2023



Les entrées

Les entrées - 18 €

Aspic, sot l'y laisse, truffes, cèpes chantilly
Aumônière, écrevisses homard
Œuf poché, mousse Parmentier, caviar

Les entrées -15 €

Pommes de terre déguisées aux escargots, crème d'ail doux
Tatin de châtaignes au potiron, vinaigre de soja
Vol au vent ris de veau champignons

Les foies gras – prix/kg

Foie gras de canard	197€/kg
Foie gras de canard truffe	220€/kg

Les saumons – prix/kg

Saumon fume écossé	135€/kg
Saumon bio	145€/kg
Saumon Sauvage	150€/kg

La demie langouste à la parisienne – 29 €/pièce

Les amuses bouche – prix / 12 pièces

Petits fours chauds – 23 €
Canapés froids – 25€
Canapés chauds – 24 €
Mini gougères – 22 €
Brochettes charcutières tapas – 28 €

Mini mousse tarama – 6,20 €





Les plats chauds

Les poissons - 39€ /portion

Cassolette homardine, St pierre champignons
Filet de Turbot d'Arblay
Langouste Cardinale

Les poissons – 35 € / portion

Lotte rôtie artichauts échalotes confites

Les viandes et volailles – 35 €/portion

Chapon farci, châtaignes, jus beurre aux truffes
Mignon de veau artichauts rôtis jus aux olives

Les viandes et volailles – 38 €/39€ /portion

Poularde aux morilles	38€
Filet de bœuf façon Rossini	39€

Les desserts - 9,80€

Cheese cake griottes coulis de griottes
Gelée de pamplemousses et d'oranges tuile a l'orange
Succès nougatine praslin
Marquise chocolat sauce anglaise

