



Menu de Fêtes 2025

FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest

50 € Les 500 g (8 à 10 portions)

25 € Les 250g (4 à 5 portions)

SAUMON FUME Tranchée

30 € la planche de 500g

20 € la planche de 300g



conditionnés sous vide avec une DLC de 21 jours.

P

PIÈCES COCKTAIL

Bouchée foie gras, poire
pochée au vin chaud.

Verrine de saumon Gravlax
et pomme granny.

Cheesecake au saumon fumé.

Croustille de canard à l'orange.

Coquille Saint-Jacques truffée.

E

ENTRÉE

Raviole de homard à la méditerranéenne, sauce homardine

Bu

Croustade d'escargots briochée aux cèpes et pleurotes,
crème de Chaource à la truffe.

Bu

Chaud froid de Saint-Jacques, chorizo et ananas flambé

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes d'Antan
(Pomme grenaille, champignons, châtaigne topinambour ...)

Tournedos de filet de bœuf, buisson de pomme Saladaise, sauce Bordelaise.

Bu

Corolle de sole aux saumons, Caviar de lentilles noires Belluga sauce Champenoise.

Bu

Filet de canard et figes rôties, tatin de butternut et châtaigne, sauce foie gras.

F

FROMAGE

Brie de Meaux mascarpone, et truffes

Bu

Croustillant chaud au Bleu d'Auvergne,
compotée de poire

D

DESSERT

Rosace au chocolat poire, noisette

Bu

Caprice chocolat blanc, nougat
cœur fruits rouges.



Prise des commandes avant le 21 décembre pour
Noël et le 28 décembre pour le nouvel an.

06 78 38 46 30 *Bu* 06 67 05 90 98