



Carte de

NOËL

2025

# CARTE 2025

## Cocktail

Pain surprise Maison (5 étages = 50 toasts) (Terrines, rillettes de poisson, saumon fumé, tapenade, mimosa truffé)	32.60€
Le cake à partager (1kg) : St Jacques	32.50€
Le cake à partager (1kg) : Saumon / Epinard	32.50€
Les mini cakes : 100-110g Saumon, Jambon olives, Canard	4.20€

## Pièces froides

Navette noire (saumon fumé, fromage frais à l'aneth)	1.40€
Muffin coeur de boursin	1.40€
Duo de madeleines Cheddar/emmental x3 et pesto x3	4.50€
Mini burger foie gras, confit de figues	2.50€

## Pièces chaudes

Croustillant de brick de poulet au Massala	1.30€
Bonbon de crevette x6	3.50€
Boule de campagne (farci à la crème de Brie x4)	2.60€
Roll feuilleté aux 2 saumons	1.40€
Chou garni : escargot au beurre persillé	1.40€
Duo de cigares croustillants (crevette/basilic x4 et poulet/curry x4)	4.80€

# CARTE 2025



## Entrées Froides

- Délice de saumon, mascarpone et blinis sarrasin 5.20€
- Finger de foie gras de canard, pain d'épices et fruits secs 5.60€
- Tartare de St Jacques, condiments et pickles 5.90€
- L'assiette de 100g de saumon fumé Label, crème citron vert 6.50€
- Terrine de foie gras de canard maison 13.50€/100g
- Terrine de la mer : chair d'araignée et homard 3.90€/100g
- Pâté en croûte 3.80€/100g  
canard/poivre vert ou volailles/foie gras/trompette de la mort

## Entrées Chaudes

- Panier de la mer :  
St jacques, lieu fumé et saumon, petits légumes 6.50€
- La bouchée à la reine, au ris de veau, feuilletage pur beurre 5.80€
- La coquille St Jacques 5.60€
- Fricassée de queues de crevettes, linguine à la crème de truffe 6.90€
- La douzaine d'escargots de Bourgogne 7.40€

## Menu Lutin 8€

- Feuilleté jambon / fromage
- Aiguillettes de volaille à la crème
- Pommes paillasson

- Supplément dessert : 2€
- Moelleux chocolat





# CARTE 2025



## Poissons

- Joues de sandre flambées au Grand Marnier, beurre d'agrumes vanillé  
Risotto d'épeautre, petits légumes 11.50€
- Filet de Doré, rôti au beurre d'algues  
Tatin feuilleté de légumes, croquettes et gnocchis à la truffe blanche 12.50€

## Viandes

- Parmentier de confit de canard  
Echalotes, crème de cassis, purée truffée 11.90€
- Cromesquis de bœuf de 12h, jus de viande réduit au foie gras  
Pommes de terre façon Anna, légumes au jus 10.90€
- Mignon de cochon cuit basse température, panure forestière  
Gratin, asperges, crème de morilles 10.90€

## Garnitures

- Pommes grenailles rôties à la graisse de canard, persillade 2.50€
- Pommes grenailles rôties à la graisse de canard, persillade et brisures de truffes 3.00€
- Purée de pdt truffée 3.50€
- Pomme Darphin 2.50€
- Tatin de légumes 2.80€
- Risotto d'épeautre (sans fromage) 2.50€

## Fromages

- Plateau de fromages fermiers (lait cru)
  - \* 4 personnes : 14€
  - \* 6 personnes : 20€
  - \* 9 personnes : 29€

## Desserts

- Entremet chocolat/caramel, croustillant praline 3.80€  
**OU**
- Finger nougat / framboise 3.80€  
**OU**
- Le café Gourmand  
Mini coulant chocolat  
Canele au rhum vieux  
Cheesecake vanille / sesame 3.80€

# MENU SENSATION

## Amuses bouches

Bonbon de crevette / Croustillant de poulet au Massala / Boule de campagne fromagère

## Entrées

Panier de la mer : st jacques, lieu fumé et saumon, petits légumes

ou

La tranche de foie gras (60g)

ou

Tartare de st Jacques, condiments et pickles

## Plats

Joues de sandre, flambées au Grand Marnier, beurre d'agrumes vanillé  
Risotto d'épeautre, petits légumes

ou

Filet de Doré, rôti au beurre d'algues  
Tatin feuilleté de légumes, croquettes et gnocchis à la truffe blanche

ou

Parmentier de confit de canard  
Echalotes, crème de cassis, purée truffé

ou

Mignon de cochon cuit basse température, panure forestière  
Gratin, asperges, crème de morilles

ou

Cromesquis de bœuf de 12h, jus de viande réduit au foie gras  
Pommes de terre façon Anna, légumes au jus

## Desserts

Entremet chocolat/caramel, croustillant praline

ou

Finger nougat / framboise

ou

Le café gourmand





# INFORMATIONS

## *Pour Noël :*

Prise des commandes jusqu'au Samedi 20/12 inclus, à retirer entre le Mardi 23/12 (15h30 à 19h30) et le Mercredi 24/12 (8h30 à 14h30)

## *Pour le Réveillon du nouvel an :*

Prise des commandes jusqu'au Samedi 27/12 inclus, à retirer entre le Mardi 30/12 (15h30h à 19h30) et le Mercredi 31/12 (8h30 à 14h)

AUCUNE COMMANDE N'EST PRISE  
PAR TELEPHONE,  
MERCI DE VOTRE COMPREHENSION

C'équipe vous

souhaite de

bonnes fêtes

# Buffet prestige ..... 22,50€ / pers

2 HUÎTRES DE CANCALE  
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (ROSETTE,  
SAUCISSON À L'AIL, ANDOUILLE, PÂTÉ,  
RILLETTES)  
2 VIANDES AU CHOIX (ROSBEEF, RÔTI DE  
PORC, JAMBON À L'OS, AIGUILLETTES DE  
POULET MARINÉES, POULET RÔTI...)  
30G DE FOIE GRAS DE CANARD, CONFITURE DU  
MOMENT  
150G DE SALADES COMPOSÉES AU CHOIX  
TERRINE DE POISSON ET SAUMON FUMÉ  
NOTRE CLUB SANDWICH  
50G DE FROMAGES ET SA SALADE VERTE  
BUFFET DE PAINS  
CONDIMENTS (CHIPS, MOUTARDE,  
CORNICHONS, MAYONNAISE, BEURRE)

## Buffet campagnard ..... 12,50€ / pers

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (RILLETTES, TERRINE DE CAMPAGNE, ROSETTE, SAUCISSON À L'AIL, CHORIZO...)

2 VIANDES FROIDES AU CHOIX (RÔTI DE PORC, JAMBON À L'OS, POULET MARINÉ, POULET ROTI, ROSBEEF)

200G DE SALADES COMPOSÉES (DEMANDER LA CARTE SI BESOIN)

50G DE FROMAGES ET SA SALADE VERTE  
CONDIMENTS (CHIPS, MOUTARDE, CORNICHONS, MAYONNAISE)

## Buffet des halles ... 14,90€ / pers.

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES (ROSETTE, SAUCISSON À L'AIL, ANDOUILLE, PÂTÉ, RILLETTES...)

2 VIANDES AU CHOIX (ROSBEFF, RÔTI DE PORC, JAMBON À L'OS, AIGUILLETES DE POULET MARINÉES, POULET RÔTI...)

200G DE SALADES COMPOSÉES (DEMANDER LA CARTE SI BESOIN)

TERRINE/CAKE DE POISSON, RILLETTES DE THON OU SAUMON FUMÉ

50G DE FROMAGES ET SA SALADE VERTE  
CONDIMENTS (CHIPS, MOUTARDE, CORNICHONS, MAYONNAISE)