Notre menu Gourmand

35€

PAR PERSONNE

Entremets de foie gras et pommes rôties
avelines et fruits secs

—

Timbale de sandre Sètoise

—

Médaillons de chapon et smitane, lingot de
petits pois et légumes d'automne

Dates à retenir

Dernier délai
pour les commandes

Noël - jeudi 17 décembre 2026
Nouvel an - samedi 26 décembre 2026

Pour des raisons techniques nous ne procédons
à aucun changement dans les menus

Toute commande passée par téléphone ou mail
fera l'objet d'un règlement par carte bancaire à distance

Merci de votre compréhension

Thiébaut

Nos plaisirs festifs !

Les bouchées apéritives

Cake salé
Jambon, olives, noisettes . . . . . 11€
Tomates confites mozzarella . . . . . 11€

Coffret de 12 mises en bouche . . . . . 26,20€

Plateau de mini pâté-croûte viande volaille poisson
12 pièces 9,80€ / 24 pièces 19€ / 36 pièces 30€

Pain surprise . . . . . 41€

Les prémices froids

Entremets de foie gras . . . . . 7€
aux pommes rôties, miel, avelines et fruits secs

Verrine de crustacés . . . . . 7€
gambas et potimarron

Bavarois d'asperges vertes . . . . . 7€
et saumon fumé

Demi-langouste . . . . . 32€
à la parisienne

Les gourmandises chaudes

Vol au vent de Saint-Jacques . . . . . 9€
morilles et asperges

Cassolette de ris de veau . . . . . 9€
trilogie de légumes au genièvre

Tarte de légumes rôtis . . . . . 6€
duxelle et royale de volaille truffé

Les poissons chauds

Chausson de bar . . . . . 13€
aux agrumes, velouté anisé

Timbale de sandre Sètoise . . . . . 11€

Saint-Jacques à la Bretonne . . . . . 9€

Les belles volailles de fête

Dinde braisée aux châtaignes
La part . . . . . 10,50€
La volaille entière pour 8-10 pers. . . . . 80€

Chapon braisé au jus de truffes
La part . . . . . 14,50€
La volaille entière pour 8 pers. . . . . 105€

Supplément pour la découpe . . . . . 5€

Les plats majeurs

prix par pers.

Confit de cerf et veau . . . . . 12€
épices vinette et légumes racines

Ballotine de pintade . . . . . 12€
pleurotes et citrons confits

Jambon en croute . . . . . 11,50€
sauce porto, à partir de 6 pers.

Les accompagnements

prix par pers.

Les Spaëtzle . . . . . 3€
de notre maison

Gâteau de pommes de terre . . . . . 3,50€
et poirvons doux

Lingot de petits pois . . . . . 3€
aux légumes rôtis

Retrouvez aussi

Tous les incontournables des fêtes
Foie gras, escargots, boudin blanc et saumon fumé

Préparations maison !

Le règlement sera effectué au moment de la prise de commande