# 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 12€ / 24 pièces 21€ / 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*