

CARTE DE NOËL 2018 & JOUR DE L'AN 2019

MENU DEGUSTATION

PIECES DE COCKTAIL (7 pièces par personne)

SPECIALITES FROIDES

Verrine de mousse de gambas à l'étoile anisée.
Cuillère de Brouillade d'œufs de caille et truffe.
Délice de mangue et Foie Gras.
Macaron à la langoustine.
Saint Jacques rôtie et perles de saumon.
Crevette nénuphar : crevette, feuille de menthe et radis blanc.
Cube de polenta truffée et rondelle de homard.

1^{ère} ENTREE FROIDE

Millefeuille de magret de canard fumé et Foie Gras,
petit mesclun à la vinaigrette au miel du Gâtinais.

2^{ème} ENTREE CHAUDE

Saint Jacques rôties au jus d'herbes et carottes bicolores.

PLAT

Pavé maturé Limousin, sauce au Foie gras, figues rôties au poivre et purée de panais.

DESSERT

Dôme du Nouvel An (mousse 3 chocolats, croustillant praliné, dacquoise amande).

Pièces de cocktail, 1 entrée, plat chaud, dessert

33,50 € TTC par personne

Pièces de cocktail, 2 entrées, plat chaud, dessert

42,00 € TTC par personne



MENU A LA CARTE



PIECES DE COCKTAIL

SPECIALITES FROIDES

Verrine de mousse de gambas à l'étoile anisée.
Cuillère de Brouillade d'œufs de caille et truffe.
Délice de mangue et Foie Gras.
Macaron à la langoustine.
Saint Jacques rôtie et perles de saumon.
Crevette nénuphar : crevette, feuille de menthe et radis blanc.
Verrine de gambas aux agrumes.
Cube de polenta truffée et rondelle de homard.
Mousse de canard sur pain d'épice et griotte.
Demi-macaron au chèvre et piment d'Espelette.

La pièce de cocktail 1,20 € TTC

ENTREES FROIDES

Foie Gras, chutney de fruits secs et finger de crumble de noisettes.

Millefeuille de magret de canard fumé et Foie Gras,
petit mesclun à la vinaigrette au miel du Gâtinais.

Saumon Gravlax, salade de roquette aux suprêmes d'agrumes.

8,50 € TTC par personne

ENTREES CHAUDES

(Avec conditions de réchauffage)

Charlotte d'asperges vertes et gambas, crème mousseline.

Raviole de Homard, consommé de crevettes grises et poivre mignonnette.

Saint Jacques rôties au jus d'herbes et carottes bicolores.

9,50 € TTC par personne



PLATS PRINCIPAUX*

(*Avec conditions de réchauffage)



PLAT

Mignon de veau aux truffes et petits légumes fanes (mini navets, courgettes, caottes, pâtisson), pomme grenailles rôties.

Carré d'agneau aux marrons, poêlée de légumes d'Antan et morilles.

Pavé mûré Limousin, sauce au Foie gras, figues rôties au poivre et purée de panais.

12,80 € TTC par personne

PAIN NON FOURNI

DESSERTS INDIVIDUELS

Pyramide impériale

(Biscuit de pain d'épices, mousse au chocolat noir et insert de compotée d'orange et badiane).

Le Royal exotique (biscuit chocolat-banane, insert banane flambée et mousse de kiwi).

Dôme du Nouvel An (mousse 3 chocolats, croustillant praliné, dacquoise amande).

Sablé breton aux fruits de saison, coulis de fruits.

4,50 € TTC par personne





BUCHES DE NOËL/GALETTE POUR 6, 8 ou 10 PERSONNES

- Bûche cristalline (mousse arachide et chocolat au lait), crème anglaise.
- Bûche citron sudachi meringuée, coulis fruits rouges.

4,50 € TTC par personne

GALETTE POUR 6, 8 OU 10 PERSONNES

- Galette crème d'amande.

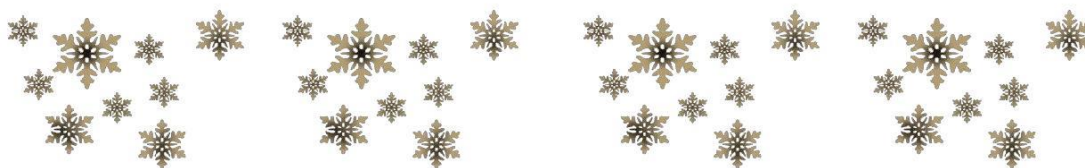
4,50 € TTC par personne



RESERVATION

<u>POUR NOEL</u>	<u>POUR LA SAINT SYLVESTRE</u>
Prise de commande avant <u>le lundi 17 décembre 2018, 12h00.</u>	Prise de commande avant <u>le vendredi 21 décembre 2018, 12h00.</u>
Enlèvement des commandes <u>le lundi 24 décembre 2018</u> <u>de 9h30 à 11h30.</u>	Enlèvement des commandes <u>le lundi 31 décembre 2018</u> <u>de 9h30 à 11h30.</u>

**Important : notre établissement sera fermé
les mercredi 26 décembre et jeudi 27 décembre 2018**



BON DE COMMANDE

Date	Heure	Description	Qté	Prix unitaire	Total

Paiement à joindre à votre règlement.

VOS COORDONNEES			
Prénom - NOM	Adresse	Téléphone	Mail (non obligatoire)

