

Réserve pour



Nom de Famille :

Téléphone :

Adresse postale :

Adresse email :

Heure de retrait le 24 ou le 31

☐

8h-10h

☐

10h-12h

☐

12h-14h

Pour Commencer

La Boite apéritive

20 €X__=

Entrées

Dôme de saumon et langoustine, crémeux de combar.

9, 10€X__=

Foie gras de canard mi-cuits, confiture de figue et pain d'épice local

10,00€X__=

Cassiolette de St jacques, émincé de gambas sauce champagne

9,50€X__=

12 Escargots de bourgogne

8,20€X__=

8 Huitres de St Vaast

9,20€X__=

Plats

Fondant de Volaille farcie aux giroldes

13,50€X__=

Filet de Dorade Royale Bisque de Homard et Sommité de romanesco

14,50€X__=

Ris de Veau Braisé aux Morilles

15,00€X__=

Plateau de Fromage

Plateau de Divers Fromages et fruits secs , environ 480g

25€X__=

1 Crottin de chèvre ciboulette bio et local, 1 petit Camembert AOP,

1 Langre, 1 Saint-Marcelin.

Desserts

Sablé Vanille et caramel, noix de pécan

5€X__=

Croustillant de 3 Choux Chocolatés à 72% de cacao

5€X__=

Bûche de Noël à la passion

5€X__=

Formule Enfants

Saumon Fumé

18€X__=

Set l'y laisse de Poulet, gaufre de pomme de terre

Date Limite de réservation 18 décembre pour Noël et

25 décembre pour Jour de l'an

Dans la limite des stocks disponibles





Menu de Noël et Jour de l'an

Pour Commencer

4 Tartares de Saumon, 4 blinis de foie gras et magret fumé
1 cake à partager, 4 Financiers au fromage Truffé

Entrées

Dôme de saumon et langoustine, crémeux de combava
Foie gras de canard mi-cuits, confiture de figue et pain d'épice local
Cassolette de St jacques, émincé de Gambas sauce champagne
12 Escargots de bourgogne
8 Huîtres de St Vaast,

Plats

Fondant de Volaille farcie aux giroldes
Filet de Dorade Royale Bisque de Homard et Sommité de Romanesco
Ris de Veau Braisé aux Morilles

Accompagnements

Moelleux de pomme de terre aux cèpes
et sa poêlée de Petit épeautre

Plateau de Fromage

Plateau de Divers Fromages et fruits secs

Desserts

Sablé Vanille et caramel, noix de pécan
Croustillant de 3 Choux Chocolatés à 72% de cacao
Bûche de Noël à la passion

Formule Enfant

Saumon Fumé

Sol l'y laisse de Poulet, gaufre de pomme de terre



Menu Bou'tique

DU 4 AU 14 DECEMBRE

**VELOUTÉ MAISON
ASSIETTE DE CHARCUTERIE LOCALE
FEUILLETÉ POMMES NEUFCHATEL**



**SAUCISSE DE MONTBÉLIARD LENTILLES BIO
JOUÉ DE PORC CONFITE AU CIDRE
POISSON DU MARCHÉ
POULET CHASSEUR**

**FONDANT CHOCOLAT CARAMEL
TIRAMISU AU CAFÉ
BISCUIT BRETON CRÉMEUX À LA GOYAVE**

**BOISSON SANS ALCOOL
ET VINS**

*Menu resto pour 13€
entrée + plat + dessert
à emprter*

