

POUR LES FÊTES



ENTREES

Foie gras maison, chutney balsamique et oignons caramélisés 10.00 €

Salmon fumé maison, beurre au yuzu et crème d'aneth 10.00 €

Escargots lutés, sauce crémée anisée 10.00 €

PLATS

Magret de canard, sauce Grand Veneur + gratin de pommes de terre truffé 17.00 €

Filets de caille, jus de volaille lié aux pruneaux + gratin de pommes de terre truffé 17.00 €

Pièce de veau, sauce crémée à la sauge + purée de patates douces à l'huile de noisette 17.00 €

PLATS

Jambonneau de dinde confite, jus au thym + purée de patates douces à l'huile de noisette 14.00 €

Salmon en croûte feuilletée, sauce à l'oseille + Riz 14.00 €

Ris de veau, sauce forestière + gratin de pommes de terre truffé 20.00 €

AMUSE-BOUCHES

Panna Cotta de bisque de homard, crevette flambée Calvados 6.50 € les 3

Verrine betterave et haddock

Mini pitta, coppa, fromage frais et pesto

A LA CARTE

Foie gras maison (500gr) 45.00 €

Saumon fumé maison (le Kg soit 25 à 30 tranches) 50.00 €

DESSERTS

Crumble crémeux caramel au beurre salé 4.50 €

Tarte gianduia noisette 4.50 €

DÉLAIS

Commande à passer avant le 16/12 pour Noël

Commande à passer avant le 23/12 pour le Nouvel An

COMMANDÉ AU 06-25-75-09-62
OU NICAUXFT@GMAIL.COM