

# POUR LES FÊTES



## ENTREES

Foie gras maison,  
chutney balsamique et  
oignons caramélisés 10.00 €

Saumon 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

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

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

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

## AMUSE-BOUCHES

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

Verrine betterave et haddock les 3

Mini pitta, coppa, fromage frais  
et pesto

## A LA CARTE

Foie gras maison 45.00 €  
(500gr)

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

## DESSERTS

Crumble crémeux caramel au  
beurre salé 4.50 €

Tarte gianduja noisette 4.50 €

## DÉLAIS

Commande à passer avant le  
16/12 pour Noël

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

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