

MENU DE NOËL

ENTRÉES 13€

*Escalope de foie gras poêlé, brioche garnie de champignons, butternut et crème de volaille

*Brochette de Saint-Jacques, célerisotto, bouillon de chorizo

*Tourte de canard et ris de veau maison , sauce grand mère

*Risotto aux champignons en persillade légumes de chez benoit

PLATS 17€

*Duo de Saint-Jacques et filet de rouget barbet beurre blanc agrumes, tatin d'endives et légumes de chez Benoit

*Filet de poularde sauce forestière, gratin dauphinois au comté maison, légumes de chez Benoit

*Paleron de veau confit aux girolles, jus de veau crémé vin jaune, gratin dauphinois au comté maison, légumes de chez Benoit

*Cassolette de ris de veau au cidre, pommes de terres grenailles et ses champignons

PLATS ENFANTS 7 €

*Cordon bleu maison et gnocchi à la crème

UN CHEF À LA CARTE

MENU DE NOËL

PETITS FOURS FROIDS

27€ PLATEAU DE 30

*Mini bun saumon fumé cream cheese

*Club pesto mortadelle truffé

*Wrap lardons, œuf, cheddar

*Billes de fromage frais et chèvre chapelure herbes et chorizo

*Sablé tomate, tataki de thon et sa chantilly citronnée

*Tiramisu de crevettes flambées au whisky

PETITS FOURS CHAUDS

27€ PLATEAU DE 30

*Mini quiche lorraine

*Mini croque jambon truffé

*Crevettes panées aux épices

*Foccacia façon Flammekueche

PAIN POLAIRE SURPRISE

(40 PIÈCES)

27€

*Saumon fumé cream cheese

*Chèvre miel

*Tomate séchée

*Saucisse fumé moutarde à l'ancienne

*Rillette de poulet au curry

UN CHEF À LA CARTE

MENU DE NOËL

FOIE GRAS MAISON

EXTRA FRANÇAIS

500GR 50€

SAUMON FUMÉ MAISON

10 TRANCHES 20€

20 TRANCHES 40 €

Commandes limitées

Réservation jusqu'au 16/12/2025
via messenger ou 06.70.96.75.92

Retrait au labo le 24/12/2025
de 9h à 12h30
13h30 à 17h

UN CHEF À LA CARTE