

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 crème 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
- *Rillettes de poulet au curry

UN CHEF À LA CARTE

MENU DE NOËL

FŒIE 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