

Repas de fêtes



LES ENTRÉES

FOIE GRAS & MAGRET

*Foie gras de canard au magret fumé,
chutney de figues & pain d'épices*

11€

SAINT-JACQUES

*Cassolette de Saint-Jacques fondantes
dorées à la bretonne*

11€

RIS DE VEAU & MORILLES

*Croustade feuilletée de ris de veau
& sauce aux morilles parfumée*

12€



LES PLATS

VEAU AUX CHAMPIGNONS

*Tendre pavé de veau jus court au Porto,
risotto aux champignons & asperges vertes*

16€

ST-PIERRE AU FOIE GRAS

*St-Pierre au foie gras, tatin d'endives
& timbale de riz camarguais*

16€

CHAPON AUX CÈPES

*Filet de chapon en sauce,
pommes de terre sarladaises, poêlée de cèpes*

18€



LES FROMAGES

CROTTIN DE CHAVIGNOL

sur pain d'épices et miel

4€

NEUFCHÂTEL

& sa confiture d'échalotes et pain

4€

MONT DES CATS

& sa tarte fine à la rhubarbe

6€

Les bûches pâtissières

27€ TTC

LA FLEUR DE LYS

Biscuit à la noisette,
croustillant praliné amandes,
mousse au chocolat Fleur de Lys



LA FORÊT BLANCHE

Biscuit chocolat, crémeux vanille,
confit griottes, mousse chocolat blanc
& amandes caramélisées



LA RUBIS

Pain de Gênes à la framboise,
bavaroise vanille, framboises
& cœur fruits des bois



L'HIVERNALE

Biscuit au marron, compotée de cassis,
croustillant gianduja
& bavaroise aux marrons



INDIVIDUELLE
OU 6 PARTS