

# Repas de fêtes

## LES ENTRÉES

\*À RECHAUFFER



### DUO SAINT-JACQUES & SAUMON\*

Noix de St-Jacques et saumon snackés,  
julienne d'endives aux agrumes, bisque de  
crustacés & tuile de parmesan aux épices douces

13€

### DÉCLINAISON DE FOIE GRAS

\* Escalope de foie gras de canard poêlée  
déglacée au vinaigre balsamique\*  
\* Foie gras Maison, compotée d'oignons  
à la betterave & chips de pain d'épices  
\* Cube de foie gras à la mangue

14€

## LES PLATS

### FILET DE ST PIERRE

Risotto crémeux, duo de pois gourmands  
et fèves & sauce beurre blanc aux écrevisses

17€

### PAVÉ DE BICHE

Écrasé de vitelottes, duo de carottes  
jaunes et sanguines & sauce grand veneur

19€

### SUPRÊME DE PINTADE

Farci aux morilles, tombée de cèpes,  
gratin dauphinois & sauce au foie gras

19€



## LES BÛCHES



### FLEUR DE LYS MIROIR

Authentique et gourmande aux noisettes  
et chocolat finition glaçage chocolat

### FLEUR D'HAWAÏ

Biscuit citron vert, cœur cream cheese  
et passion mangue, croustillant coco torréfié  
& glaçage miroir jaune

### FLEUR DE PARADIS

Génoise aux amandes, volupté framboise  
vanille & croustillant céréales

FORMAT  
6 PERS.

27€