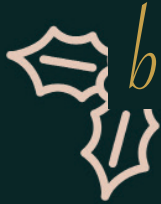


Menu de Noël



*Terrine de foie gras, confiture d'échalotes et pain
brioché*



*Noix de saint - Jacques, sauce riesling, potimar-
ron, chou paksoi*



*Volaille de la ferme, déclinaison de champignons
des bois*

Création de chocolat Dulcey et limoncello



menu à emporter à 49 €



Carte traiteur

Les entrées

- Gravlax de saumon, semoule, curry dressing à l'aneth et pickels de légumes.  10€/pers
- Terrine de foie gras, confiture d'échalotes et pain brioché.      11€/pers
- Noix de saint - Jacques, sauce riesling, potimarron, chou paksoi.  12.50€/pers
- Croquette de fromage «davidels».   2.10€/pièce
- Velouté de céleri-rave, lardons et croûtons.  6.50€/pers
- Cœur de ris de veau sauté au sautoir, réduction sirop d'érable   14.50€/pers

Les plats

- Civet de chevreuil, foie gras ,magret de canard fumé et foie gras. 20€/pers
- Cœur de ris de veau saté au sautoir, réduction sirop d'érable. 26€/pers
- Volaille de la ferme, déclinaison de champignons des bois. 20€/pers
- Couscous veggie. 13€/pers
- Dos de cabillaud, gingembre, ail, chou paksoi. 20€/pers

Les desserts

- Création de chocolat Dulcey et limoncello. 6.50€/pers

Menu de la saint Sylvestre

*Terrine de foie gras, confiture d'échalotes et pain
brioché*

*Médailillon de sole , pasta fraîche et crème
de burrata*

Filet de boeuf en croûte «wellington»

Création de chocolat Dulcey et limoncello

menu à emporter à 49 €

Carte traiteur

Les entrées

- Gravlax de saumon, semoule, curry dressing à l'aneth et pickels de légumes. 10€/pers
- Terrine de foie gras, confiture d'échalotes et pain brioché. 11€/pers
- Velouté de butternut, noix de st Jacques. 6.50€/pers
- Croquette de fromage «davidels». 2.10€/pièce
- Médaillon de sole , pasta fraîche. 12.50€/pers
- Cœur de ris de veau sauté au sautoir, réduction sirop d'érable 14.50€/pers

Les plats

- Civet de chevreuil, foie gras ,magret de canard fumé et foie gras. 20€/pers
- Cœur de ris de veau saté au sautoir, réduction sirop d'érable. 26€/pers
- Filet de boeuf en crôte « wellington». 26€/pers
- Couscous veggie. 13€/pers
- Dos de cabillaud, gingembre, ail, chou paksoi. 20€/pers

Les desserts

- Création de chocolat Dulcey et limoncello. 6.50€/pers