



Carte des Fêtes

Pour les commandes de Noël :
AU PLUS TARD LE MERCREDI 18 DÉCEMBRE.

Pour les commandes de la Saint-Sylvestre :
AU PLUS TARD LE JEUDI 26 DÉCEMBRE.

Exceptionnellement, notre magasin sera ouvert :
LE 24 DÉCEMBRE DE 9H00 À 16H30
LE 25 DÉCEMBRE DE 9H00 À 11H00
LE 31 DÉCEMBRE DE 9H00 À 16H30



Plateaux Apéritifs


Saturne de Foie Gras, Figue et Pain d'Épices	15 pièces : 30€
Cannelloni de Tartare de Boeuf	25 pièces : 48€
Financier à la Truffe et au Comté	35 pièces : 65€
Sablé au Saumon Fumé et sa Crème Fromagère	
Burrata, Butternut Grillé et Noisettes Torréfiées	

Mises en Bouche

Gougère	0,60€
Croustade d'Escargot	2,00€
Petit Pain Surprise (40 à 45 pièces)	40,00€
Grand Pain Surprise (60 à 65 pièces)	50,00€



Entrées

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre	9,00€
disponible aussi au poids à 90,00€/kg	
Cassolette de Boudin Blanc, Sauce aux Cèpes	9,00€
Arlequin de Pigeonneau, Bloc Foie Gras	9,50€
Douzaine d'Escargots de Bourgogne en Persillade	11,00€
Huîtres Gratinées au Crémant de Bourgogne (les 4)	11,50€
Foie Gras de Canard IGP du Périgord Maison 	12,50€
disponible aussi au poids à 160,00€/kg	

Poissons

Cassolette de la Mer à la Plie	10,50€
Pavé d'Omble Chevalier, Sauce Safranée	12,50€
Médailon de Lotte, Jus de Viande	14,50€
Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Malo Poêlées, Sauce Champagne	15,50€

Viandes

Paleron de Cochon Confit à l'Échalote, Jus Réduit	10,50€
Soufflay de Pintade Farci Cèpes et Bolets, Sauce Foie Gras	12,00€
1/2 Magret de Canard IGP du Périgord aux Kakis 	12,50€
1/2 Filet de Chapon Fermier des Landes Label Rouge  aux Morilles	13,00€
Pavé de Biche, Sauce au Cognac	14,50€
Chateaubriand de Coeur de Filet de Boeuf Charolais à la Bourguignonne,	19,00€
Éclats de Cèpes	

Accompagnements

Gratin Dauphinois	4,00€
Risotto aux Fèves	4,00€
Moelleux au Chou-Fleur, Coeur Coulant	4,00€
Poêlée Retour de Cueillette (Assortiments de Champignons et Châtaignes)	4,50€
Écrasé de Pommes de Terre à la Truffe	4,50€

Fromages

Chèvre Demi-Sec de la Ferme de la Cruzille, Saint Nectaire Fermier , Comté 18 mois et Bleu d'Auvergne , Abricots, Pruneaux et Noix	7,00€
---	-------

Bûches Pâtisseries

ROYAL CHOCOLAT 4,50€

Mousse Chocolat, Croustillant Praliné et Succès Amandes

EXOTIQUE 4,50€

Mousse Passion, Cœur Comptée d'Ananas
Biscuit Amandes et Noix de Coco

BRETONNE 4,50€

Mousse Vanille, Insert Crêpe Roulée aux Pommes
Caramélisées et Sablé Breton

Bûches Glacées

BLANCHE NEIGE 4,50€

Crème Glacée Chocolat Blanc, Sorbet Framboise
et Biscuit Pain de Gênes

COOKIE 4,50€

Crème Glacée Vanille, Crème Glacée Chocolat Noisette,
Croquine Noisette et Sablé Chocolat



Mignardises

Chou Craquelin à la Pistache	15 pièces : 30€
Verrine Framboise, Rocher Coco	25 pièces : 48€
Tartelette Litchi-Passion	35 pièces : 65€
Mini Financier au Café	
Macaron à la Crème de Marron	

Menu 1 31€

Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre

Paleron de Cochon Confit à
l'Échalote, Jus Réduit
Poêlée Retour de Cueillette
et Gratin Dauphinois

Option à 7,00€
Assortiment de 4 Fromages Affinés

Bûche au Choix

Menu 2 43€

Cassolette de Boudin Blanc,
Sauce aux Cèpes

Cassolette de la Mer à la Plie

1/2 Magret de Canard IGP du Périgord
aux Kakis, Gratin Dauphinois et
Moelleux au Chou-Fleur, Coeur Coulant

Option à 7,00€
Assortiment de 4 Fromages Affinés

Bûche au Choix

Menu 3 49€

Foie Gras de Canard Maison

Ombre Chevalier, Sauce Safranée

1/2 Filet de Chapon Fermier des
Landes Label Rouge aux Morilles
Écrasé de Pommes de Terre et
Poêlée Retour de Cueillette

Option à 7,00€
Assortiment de 4 Fromages Affinés

Bûche au Choix

Gourmandises

Tuiles aux Amandes (les 10)	9,50€
Mendiants aux Fruits Secs (les 10)	15,00€
Pain d'Épices (environ 350g)	9,00€