Fêtes de fin d'année 2025 (à emporter)

- Plats disponibles du 24 au 31 décembre 2025 -

Amuse bouche	Ληθοδ
Canapés	
<u>Canapés froids</u> : Canneloni de truite et Tatziki à la menthe – Petit salicorne – Beurre monté aux épices et radis noir – Jalapenos farc	•
<u>Canapés Chauds</u> : Croquetas au Jambon Ibérique – Samoussas de Gougère à l'abondance – Vol au vent au ris de veau et volaille	Gambas et céleri – Nem pomme andouille –
■ Le plateau de 25 pièces – Assortiment de 5 pièces de chaque – 3	35.00 €
¤ Le plateau de 50 pièces − Assortiment de 5 pièces de chaque − 3	70,00€
Example 20 beignets de crevette bio (avec sauce aigre dou	uce) – 40,00 €
Example 20 Samoussas de Gambas et céleri (avec sauce ai	gre douce) – 30,00 €
Verrines	
¤ Le tartare de Bar, Leche de tigre et coco – 4,50 €	
□ Vitello Tonato (veau), Pecorino et Pickels de moutarde – 5,50 €	
Entrée	
	5,00 €
¤ Le paté en croûte de la mer, Rémoulade de céleri aux agrumes et Safran − 15,00 €	
Example 1 Example 2 Example 3 Example 3 Example 3 Example 3 Example 4 Example 3 Example 4 Example 3 Example 4 Example 3 Example 4 Example 4 Example 5 Example 5 Example 5 Example 6 Example 6 Example 6 Example 6 Example 6 Example 7 Examp	hampignon truffé – 15,00 € (à rechauffer)
Example 1 Le Saumon fumé tranché (75g environ), crème d'aneth au poivr	re rose – 12,00 €
000000000	
$\ensuremath{\mathtt{z}}$ Terrine de foie gras de canard au Porto et Sauternes (sous vide	e) chutney pomme & abricot — 14,00 € les 100 g.
¤ Saumon fumé tranché (sous vide) crème d'aneth au poivre rose	e – 9.00 € les 100 g.
Plat de résistance	
□ Le filet de boeuf, sauce forestière – 26,00 €	
¤ Le poularde farcie pistache et trompette , sauce au porto blanc	– 22,00 €
□ Le magret de canard, sauce miel soja aux fruits secs – 22,00 €	
□ Le civet de sanglier, sauce airelles et marrons – 17,00 €	
Example 2 Le médaillon de lotte poché, feuille de nori, sauce au Riesling –	22,00 €
(Tous nos plats sont accompagnés de légumes de s	aison & mousseline de butternut)
Fromage	MCD_
¤ Moelleux du Revard, Tomme parfumée au pain d'épices & Bred	lis aux fleurs, salade verte, vinaigrete – 7,50 €
Dessert	0,0000
¤ Le Trio sucré :	
Entremets Mangue Passion - Mini Finger Fruits Rouge - Tartelette Cacac	o praliné Ganache Montée chocolat au lait – 9,00 €
□ Le Royal Chocolat (Glaçage-miroir) - 6,50 €	
□ Entremet Mangue Passion – 6,50 €	