

LE PARVIS A EMPORTER POUR LE VENDREDI 1^{ER} JANVIER UNIQUEMENT

Vous êtes très nombreux à nous soutenir à travers vos commandes pour les fêtes de fin d'année et nous vous en remercions très sincèrement. Votre solidarité nous touche tellement, vous êtes vraiment extraordinaires !

Cela a dépassé toutes nos prévisions et nous ne pouvions pas espérer mieux en cette période si compliquée !

Aussi, dans un souci de toujours maintenir une qualité comme il se doit, de donner satisfaction à notre clientèle et pour des questions d'organisation, nous ne pouvons plus prendre de nouvelles commandes pour le 31 décembre. Cela reste encore possible pour le vendredi 1^{er} janvier entre 11H30 et 15H.

Cela a toujours été notre politique de privilégier la qualité à la quantité et nous souhaitons la garder. Nous vous remercions de votre compréhension et vous tiendrons informés des prochaines prestations que nous proposerons ultérieurement.

Encore merci du fond du cœur ! Joyeuses fêtes à tous !
Valérie et Pascal

MENU A 36 €

Foie gras de canard, marmelade de figues au Cognac, brioche dorée

■

Suprême de saumon, sauce Champagne

■

Ballotine de Chapon farcie aux châtaignes et gratin Dauphinois

■

Biscuit moelleux chocolat noisette, crème anglaise aux éclats de nougatine

MENU A 50 €

Mise en bouche

Cuillère de tartare de Saint Jacques au citron et graines de caviar

■

Foie gras de canard, marmelade de figues au Cognac, brioche dorée

■

Suprême de turbot à la crème de langoustines

■

Filet mignon de veau en croûte forestière, gratin Dauphinois, flan de champignons

■

Entremet vanille Bourbon, chocolat blanc et framboises, coulis de fruits rouges

MENU VEGETARIEN A 36 €

Terrine de cèpes en gelée de soja, broche dorée

■

Crème de potimarron, châtaignes et ravioles de morilles

■

Mitonnée de légumes au citron confit et tofu grillé

■

Biscuit moelleux chocolat noisette, crème anglaise aux éclats de nougatine

LE FOIE GRAS EN TERRINE
(Accompagné d'une marmelade de figues au Cognac et brioche dorée)
250 G / 35 € 500 G / 65 € 1 KG / 120 €

■
PLATEAU DE CANAPES ASSORTIS

12 pièces : 14 € 24 pièces : 26 € 48 pièces : 48 €

Macaron Roquefort et noix, magret fumé/Canapé de Saumon fumé, crème de citron et aneth/Canapé de jambon Serrano, beurre moutardé/Blinis de crevette au piment d'Espelette/Profiteroles de chèvre frais et ciboulette/Pain d'épices ananas caramélisé, mousse de foie gras

■
NOS ENTREES A LA PORTION

Foie gras de canard, marmelade de figues au Cognac, brioche dorée (70g environ) : 14 €
Feuilleté de noix de St Jacques à la crème de morilles : 14 €

■
NOS POISSONS ET VIANDES A LA PORTION

Suprême de turbot à la crème de langoustines : 20 €
Suprême de saumon, sauce Champagne : 16 €
Ballotine de Chapon farcie aux châtaignes, jus de volaille crémé : 16 €
Filet mignon de veau en croûte forestière, jus corsé au romarin : 21 €
Lièvre façon « à la Royale », marinade à l'essence de truffe : 25 €

NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNES D'UN RISOTTO CREMEUX AU PARMESAN
NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNEES D'UN GRATIN DAUPHINOIS ET FLAN DE CHAMPIGNONS

■
NOS DESSERTS

Présentation sous forme de bûches semaine de Noël, sous forme d'entremet semaine du jour de l'an

4 pers : 17.00 € 6 pers : 25.00 € 8 pers : 33.00 €

DOUCEUR NOISETTE

Biscuit moelleux chocolat noisette, crème anglaise aux éclats de nougatine

DELICE VANILLE

Entremet vanille Bourbon, chocolat blanc et framboises, coulis de fruits rouges

