



Nos Entrées Froides et Chaudes *

Feuilleté aux Morilles flambé au St. Jean de Minervois	12,00 €
Terrine foie gras de canard au chocolat et pain D'épices	13,50 €
Pavé de saumon Gravlax a l'Aneth sur Toast	10,50 €
Risotto aux gambas en tuile de Parmesan	9,50 €
Cassiolette de St. Jacques, sauce Champagne, Riz	11,50 €
Salade Michel'Angelo, pétales de Crevettes	10,50 €
Brochette de St Jacques aux zestes d'agrumes, Riz	12,50 €

Toutes nos entrées, sur plat avec décoration de fruits et légumes

Nos Plats viandes poissons *

Filet d'agneau au thym frais, sauce Madère	19,00 €
Filet mignon de canard aux agrumes, sauce Porto	17,50 €
Caille Farcie aux Marrons et figues, sauce vin de Paille	16,50 €
Carré de veau à la broche, sauce Morilles	20,00 €
Pavé de saumon d'Écosse, sauce Ciboulette	19,00 €
Pavé de Sandre à la Bretonne, sauce Safranée	17,50 €
Cassiolette de Gambas à la Vodka, crème de Potiron	18,50 €
Brochette de St. Jacques, sauce pistils de Safran	20,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de trois légumes
Et d'un féculent

* Prix par personne

Menu pour vos Fêtes de fin d'Année en Traiteur (45€/pers)

Sur réservation jusqu'au 20/12/2020 pour Noël
Et également jusqu'au 28/12/2020 pour le Nouvel'An

Plateau Amuses Bouches

*Terrine foie gras de canard au Chocolat
Sur toast pains d'épices Chatreux de Fignes*

*Risotto aux Gambas pistils de Safran
dans sa coque de parmesan et crème de Ricotta*

*Filet de Bœuf façon Rossini à l'huile de Truffes
Pommes Pailles persillées, trio de légumes Oubliés*

Mille feuille de Chèvres

Chips de Fromages Mesclun de Salade

L'Étincelle Pavlova aux fruits des Bois

Éclats Pistache de l'Extra
