



PROPOSITIONS DE PLATS POUR LES FÊTES

POUR LE 24 (au soir 16h30 à 18h)

ET 25 Décembre (le midi de 10h30 à 12 h)

Et le 31 décembre 2020 16h00 18h00

IMPERATIF : COMMANDES avant LE 20 DECEMBRE

PAR TÉL AU 05 55 91 18 28 OU 06 81 27 88 99

ENTREES

Mille feuilles de tourtous et tête de veau

aux champignons: 8 pers 28 € ou 4.00 € la portion

Le saumon fumé maison et crème fraîche citronnée : 4.00€ les 100 g

Terrine de foie gras au vin paillé blanc toasts briochés: 8,00€ les 100g

Ravioles de ris de veau et foie gras crème aux champignons 9.00

Aumonière de st Jacques, gambas Étuvée de légumes

Sauce américaine et citron Combawa : 9.00 par pers

Mille feuilles de saumon fumé et caillade à l'huile de truffe 7,00 €

Douzaine d'Escargots Bourguignonne 8.00 €

PLATS

Pavé de sandre, risotto endive et beurre de champagne 12.00 €/pers

Magret de canard fourré foie gras aux épices : 13.00€/pers

Filet de bœuf en croûte de brioche aux cèpes

(mini. 6 pers 15.00 €/pers ou La portion individuelle 17.00 €)

Ballotine de filet de chapon aux morilles : 12.00 €/pers

Coulébiac de quasis de veau butternut et cèpes jus au porto : 12 €/pers

Garnitures au choix identique pour la même commande :

Pommes duchesses OU milhassou

OU Mousseline de patate douce et potimarron

Et royale de légumes

DESSERTS : 3.00 € / PERS

Buche glacée litchi framboise

Bûche mousseline chocolat praliné

Bûche poire caramel au beurre salé

Entremet chocolat passion