Menu de Fêtes

A Emporter

Assortiment de canapés

1,50 euros par pièce

Truite, blinis, caviar
Tartare de daurade, coco, mangue
Tartare de boeuf du Limousin, pomme gaufrette
Tataki de veau du Limousin au sésame grillé
Oeuf de caille poché aux champignons
Gougères au comté
Crème de raifort, gambas, jus de tomate épicé
Foie gras, brioche toastée
Toast de campagne aux rillettes de canard ou cochon fermier

Entrées et Plats

Foie gras au naturel, marmelade aux fruits de saison, brioche	12
Gravlax de saumon, citron, caviar	12
Pâté en croûte au choix : canard, ou ris de veau, ou cochon fermier aux champignons des bois	12
Velouté de choux fleur et truffe noire	6
Velouté de potiron et châtaigne	6
Feuilleté aux escargots de Dordogne	12
Saumon en croûte façon Koulibiac, riz de Camargue, épinards	14
Bar de ligne farci, beurre blanc aux agrumes	16
Terrine de lotte en gelée	14
Tourte de légumes aux champignons, jus végétal	8
Petit pâté chaud de canard et foie gras	16
Vol au vent de ris de veau et volaille	18
Carré de veau du Limousin en croûte d'herbes, moutarde violette	20
Volaille désossée et farcie au choix : dinde, canette, chapon, pintade	18
Assortiments de garnitures au choix : gratin dauphinois, poêlée de légumes, salade d'endives aux noix, poêlée de champignons, artichauts farcis	4

Desserts

Bûche au chocolat et praliné	6
Bûche comme un Saint Sour	5
Bûche aux marrons glacés, façon Mont Blanc	6
Bûche glacée aux agrumes et passion	5

Assortiment de mignardises

1,50 euros par pièce

Madeleine nature ou nappée de chocolat
Truffes au chocolat noir
Financier aux fruits rouges
Tartelette au citron
Cannelé
Crémeux au fromage frais, spéculos maison
Macaron cacao, praliné