

Carte DES FÊTES 2024

Les entrées

- * Notre foie gras mi-cuit, chutney de poires aux épices et son pain aux fruits :
12.50€ la part

- * Notre foie gras au cacao, ganache chocolat, chutney de poires aux épices et son pain aux fruits : 13.50€ la part

- * Notre saumon fumé maison, pain suédois et crème cébettes citron : 10€ la part

- * Finger de gravelax maison à la betterave crème acidulée mascarpone, gel de citron et légumes pickles : 10€ la part

- * Maki de poireaux, mousseline revisitée, condiments gribiche, gravelax maison :
10€ la part

- * Bouillon truffé, petits légumes craquants, poêlée de champignons, Saint-Jacques et gambas : 14€ la part

- * Vol au vent revisité (buns brioché) de ris de veau aux cèpes : 12€ la part

- * Cassolette de Saint-Jacques sautées aux champignons sauvages, crème de champignons et vieux parmesan : 13€ la part

Carte DES FÊTES 2024

Les plats

* Finger de canard laqué miel soja, jus de canard et éclats de framboise : 12€ la part

* Canon d'agneau confit 18 heures en habits verts, jus d'agneau : 12€ la part

* Compression de jarret de bœuf du limousin confit façon Wellington revisité, jus court :
12€ la part

* Pièce de veau rôtie au beurre d'ail, jus court aux trompettes de la mort : 12.50€ la part

* Suprême de poulet du Sud-Ouest label rouge soufflé, avec sa farce fine truffée et jus court à la truffe : 12.50€ la part

* Filet de bœuf poêlé façon Rossini et jus court : 14.50€ la part

* dorade royale soufflée avec sa farce fine aux herbes, beurre lié citronné herbes fraîches :
14€ la part

Carte DES FÊTES 2024

Les garnitures

- * Compression de rattes du Touquet gratinée (100g environ) : 3.50€ la part

- * Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et sa rosace de carottes sur lit de poireaux parmesan et tomates confites (200g environ) : 5.00€ la part

- * Ecrasée de pommes de terre à la truffe (150g environ) : 4.50€ la part

- * Purée de panais crémeuse : 4.50€ la part

- * Risotto mascarpone et parmesan : 4.00€ la part

- * Poêlée de légumes : chou de Bruxelles, sommités de brocolis et choux fleurs, pois gourmands et trompettes de la mort : 4.50€ la part

Carte DES FÊTES 2024

Les desserts

- * le secret chocolat nougat : croustillant chocolat nougat, mousse chocolat du Pérou, bâtonnet chocolat pistache

- * La bûchette litchi framboise : biscuit amande, gelée de framboise, mousse litchi framboise, coque chocolat blanc

- * Le doigt de fée : coque meringue en forme d'éclair, crémeux praliné coco, chips de coco

5€

Pièces