

Menu Noël 2023

Mise en bouche

Ravioles à la truffe et crème de parmesan

ou

Millefeuille de saumon fumé au crabe

ou

Le foie gras maison fruits frais et confits +5€

ou

Les terrines de gibiers maison, confit d'oignons rouges

Velouté de champignons

ou

Crème de panais, lard fumé, croûtons de campagne

ou

Crème de butternut

ou

Bisque de homard (+3,5€)

Steak de biche, sauce Grand-veneur, légumes rôtis,
gratin de pommes de terre

ou

Cuisse de poulet fermier farcie à la normande,
gratin de pommes de terre

ou

Dos de saumon florentine,
mouseline de pommes de terre

Camembert doux au calvados en feuilleté +6€

Bûchette de Noël

40€

Menu Noël 2023

Terrine maison et son confit d'oignons

Médaille de dinde farci aux champignons,
purée de pommes de terre, poire aux airelles

Bûche chocolat

18€

Commande :

Au plus tard le 19 décembre 2023

0474 68 53 16

Enlèvement :

Le 24 décembre de 12h à 17h

Boîte ou caisse ou grand sac

Possibilité de livraison en fonction
de la distance et des disponibilités

Un acompte de 50% vous est demandé

pour confirmer votre réservation.

(avec instructions de réchauffe)

Menu uniquement à emporter