

Apéro

Composé de 4 pièces par personne :

- · Crème brûlée foie gras
- · Mini Burger saumon crème aux herbes
- · Demi-Sphère volaille/curry
- Verrine Avocat/Crevette Satay

Entrées

Mousseline de Brochet et St Jαcques Mayonnaise à l'Aneth9,50€ lα par
Terrine de foie Gras de canard Pamplemousse confit10,50€ la par
Foie gras au kilo 145,00€ le kilo
Ballotine de Canette des Dombes

Plats chauds

hors accompagnements

Paleron de Veau mijoté 8h Jus aux Aromates	12,00€ la part
Cuisse de Canard Crème de Champignons	10,50€ la part
Suprême de Chapon farci aux marro	ons
Crème de Morilles	
Civet de Chevreuil Sauce Grand Veneur	11,50€ la part
Filet de St-Pierre Bisque de Homard	12,00€ la part
Sauce Crevette Rose	11,00€ la part
Grenouilles persillées (10 pièces)	15,00€ la part

Garnitures

Cardons - 150g	2,50€ la part
Flan de Courge - 90g	2,00€ la part
Gratin Dauphinois - 200g	250€ la part

Les conditions d'approvisionnement étant difficiles cette année, les plats proposés sont susceptibles d'être modifiés.

Touche sucrée

Pain d'épices Maison	18 €/kg
Biscuits de Noël	25 €/kg

Les Bûches

4 pers. : 16,80 € 6 pers. : 25,20 € 8 pers. : 33,60 €

♥ Les bûches pâtissières

Choco rayé

Trois chocolats / Brownie

Citron Blanc

Ganache citron / Citron confit / Madeleine / Sablé

Mademoiselle Charlotte

Vanille / Fruits rouges / Crémeux Yuzu / Sablé

* Les bûches glacées

Manteau Blanc

Vanille / Framboise / Myrtille / Chantilly / Meringue

Cookies Cookies

Glace cookies / Choco Noisette / Sablé Noisette

Mes choix