

Entrées froides

Poissons

1 /2 langouste Parisienne surgelée **28 euros**

Effeuillé de saumon fumé, crème légère au concombre, citron vert et son blinis maison **9.5 euros**

Chartreuse de St Jacques et petits légumes, crème curry citron **10 euros**

Médaille de Saumon Bellevue Mayonnaise (garniture de tomate, œuf, macédoine, coquillages) **10 euros**

Autour du foie gras

- Pâté en croûte de pintade aux morilles, condiment **8.5 euros**

- Dôme de confit de canard au foie gras et figues, biscuit pain d'épices **9.5 euros**

- Marbré de canard au foie gras à la truffe d'été **9 euros**

- Terrine de foie gras de canard entier du sud-ouest, chutney de kaki, pommes du Limousin, pain muesli **11,5 euros**

- Médaille de foie gras entier aux châtaignes, chutney exotique, pain muesli **11.5 euros**

Entrées chaudes

Divers

- Escargots de Bourgogne beurre persillé (la douzaine) **8.5 euros**

- Croustade feuilletée de ris de veau et champignons, sauce financière **9,5 euros**

- 1/2 Langouste gratinée thermidor **28 euros**

- Coquille Saint-Jacques Saint-Antoine **8 euros**

- Médaille de lotte lardé, pancake d'épinards, fondue de fenouil, poireaux, bisque de crustacés **12.5 euros**

- Pavé de thon, royale de crustacés, sauce échalote, agrumes au vin rouge, wakomé, pack choï au beurre **12,5 euros**

- Brochette de St-Jacques et gambas, risotto de perles aux saveurs de l'Océan, émulsion safran **13 euros**

Canapés et petits fours pour votre apéritif en plateaux composés de petits fours variés (liste ci-dessous)

Plateau de 16 pièces 27 euros

Plateau de 32 pièces 52 euros

Plateau de 48 pièces 73 euros

Composition du plateau

8 variétés différentes

Panna cotta de foie gras, tartare de mangue et ananas

Mini burger noix de pétoncle, crémeux d'artichaut, krispy de bacon

Tartare crevette rose, pamplemousse, sauce cocktail

Croquant frais, concassée de tomates, pesto et jambon de Pays

Sablé au piment d'Espelette et son boudin blanc truffé

Navette briochée, brunoise de magret fumé

Millefeuille de foie gras au pain d'épice

Superposition chèvre frais, légumes confits

**Commandes jusqu'au 17/12/2022 pour Noël et jusqu'au 26/12/2022 pour le 31 décembre**

VIANDES

LEGUMES

Les viandes et poissons sont sans accompagnement

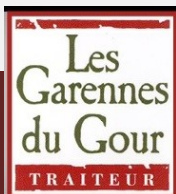
½ Magret de canard du Sud-Ouest sauce morilles	<b>13,5 euros</b>
Pavé de noix de veau sauce morilles	<b>13,5 euros</b>
Canon de filet de porc lardé, farci aux abricots, jus moutarde violette	<b>11.5 euros</b>
Tournedos de bœuf limousin « Or Rouge », sauce périgueux	<b>22 euros</b>
Chapon farci rôti aux cèpes et son jus d'ail	<b>11.5 euros</b>
Médaille de filet de veau Limousin, jus corsé	<b>14.5 euros</b>
Ballotine de chapon ou Pintadeau, cèpes et oignons rouges, jus corsé	<b>11.5 euros</b>
Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux	<b>14.5 euros</b>

Pancake d'épinards (2/p.)	<b>3,5 euros</b>
Ecrasée de pommes de terre aux truffes	<b>4,5 euros</b>
Gratin dauphinois individuel	<b>3,5 euros</b>
Clafoutis de cèpes et châtaignes	<b>4,5 euros</b>
Risotto de perles de pâtes, herbes et parmesan	<b>4,5 euros</b>
Puits de pommes de terre, écrasée Vitelotte	<b>4,5 euros</b>
Wok de légumes de saison au sésame	<b>4 euros</b>
Mousseline de choux fleur au poivre timut	<b>4 euros</b>

POISSONS

Médaille de lotte lardé, pancake d'épinards, fondue de fenouil et poireaux, bisque de crustacés	<b>15.50 euros</b>
Pavé de thon, royale de crustacés, sauce échalote, agrumes au vin rouge, wakamé, pak choi au beurre	<b>15.50 euros</b>
Brochette de St-Jacques et gambas, risotto de perles aux saveurs de l'Océan, émulsion safran	<b>15.50 euros</b>

**Commandes jusqu'au 17/12/2022 pour Noël et jusqu'au 26/12/2022 pour le 31 décembre**



### DESSERTS BUCHES

**La part (bûche identique minimum pour 4 personnes) 5 euros**

**3 chocolats** (biscuit sans farine, convient au régime sans gluten, chocolats noir, lait, blanc)

**Exotique** (dacquoise coco, confit de mangue, ananas poêlé, mousse passion)

**Cookie** (biscuit noisette, caramel coulant, mousse cookie, fruits secs torréfiés, glaçage caramel)

### DESSERTS INDIVIDUELS

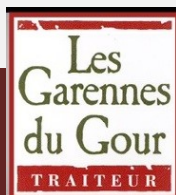
**5 euros**

**Gourmand acidulé** (Biscuit madeleine citron, crémeux yuzu, mousse limonade, glaçage citron)

**Finger chocolat framboise** (Brownie et crémeux chocolat, compotée et mousse de framboise, glaçage framboise)

**Macaron « tatin »** (coque macaron, insert pomme tatin, ganache montée au cidre)

**Commandes jusqu'au 17/12/2022 pour Noël et jusqu'au 26/12/2022 pour le 31 décembre**



✓ *Menu « Gourmet »*

*Marbré de canard au foie gras à la truffe  
d'été, chutney de kaki, pommes du Limousin,  
pain muesli*

*Médaille de lotte, sauce crustacés*

*Pavé de noix de veau sauce morilles,  
Gratin Dauphinois, wok de légumes*

*Bûche 3 chocolats*

*(biscuit sans farine, convient au régime sans gluten,  
chocolats noir, lait, blanc)*

**Tarif : 35 euros**

✓ *Menu « Prestige »*

*Duo de foie gras nature et châtaigne, chutney  
exotique, pain muesli*

*Brochette de St-Jacques et gambas, risotto de  
perles aux saveurs de l'Océan émulsion safran*

*Tournedos de bœuf Limousin, sauce Périgueux*

*Puit de pommes de terre, écrasée Vitelotte  
Pancake d'épinards, Mousseline de choux  
fleur au poivre timut*

*Finger chocolat framboise*

*(Brownie et crémeux chocolat, compotée et  
mousse de framboise, glaçage framboise)*

**Tarif : 45 euros**

***Commandes jusqu'au 17/12/2022 pour Noël et jusqu'au 26/12/2022 pour le 31 décembre***