

Programme période de Noël

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le 24 et 26/12 (Midi et soir).

Le restaurant sera ouvert le 25/12
uniquement le midi

Le dimanche 25 décembre midi venez
déguster notre menu
en 4 services.

Pour les traiteurs de Noël

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant
le samedi 24 décembre
de 11h00 à 14h00.

Programme période de Nouvel An

Le restaurant sera fermé à la clientèle :

Le samedi 31 uniquement le midi

Le samedi 31 au soir venez célébrer la nouvelle
année dans la joie et la bonne humeur avec un
dîner en 5 services, apéritif et vins compris.

Pour les traiteurs de Nouvel An

Le retrait des traiteurs se fera au restaurant le
samedi 31 décembre
de 11h00 à 14h00.



N'oubliez pas également...

- * La terrine de foie gras de canard
à 16.50€/100gr
- * Le chutney à 3.50€/100gr

Service Traiteur à emporter pour Noël et Nouvel An 2022

Menu traiteur à emporter...56€

Duo de foie gras de canard, l'un en terrine, l'autre façon crémeux et sa gelée
de thé à la prunes-cannelle, chutney pommes-quetsches et toasts de brioche (*22€)

Ou

Association entre un tartare de dorade royale à l'aneth et un Carpaccio de noix de saint Jacques aux zestes
de citron combava, grenades, condiment carotte et gingembre, pickles de butternut (*22€)



Suprême de pintade truffé sous la peau et rôti, son jus parfumé à l'huile de truffes, betterave jaune, rettiche,
gratin de pomme de terre et légumes croquants (*30€)

Ou

Filet de bar rôti sur peau, riz pilaf parfumé au curry « madras », beurre blanc au citron-bergamote, aneth et
légumes croquants (*27€)

Ou

Le homard 400/500 gr cuit dans un beurre blanc au citron bergamote, aneth, riz pilaf parfumé au
curry « madras » et légumes croquants
(Le demi ou l'entier sup. selon le prix du jour (* ??€))



Dessert de Noël :

La bûche de Noël : biscuit de Savoie et sa mousse choco - poire, coulis et poires caramélisées (*10€)

Dessert de la nouvelle année :

L'entremet choco-griottes, gelée de coco aux zestes de citron vert, coulis griottes et sa salade de fruits
(*10€)

Sauces prêtes à chauffer

. Sauce beurre blanc citron-bergamote (poissons)
1/2 litre : 12€ 1 litre : 19€

. Sauce Truffe (volailles et viandes rouges)
1/2 litre : 15€..... 1 litre : 24€

. Sauce cabernet au pécket (viandes rouges et gibiers)
1/2 litre : 12€..... 1 litre : 19€

Pour les amateurs...

. Homard (± 400/500 gr) cuit dans un beurre blanc
citron-bergamote, légumes croquants et riz pilaf au
curry « Madras »

L'entier ou le ½ homard
(prix selon le prix du jour)