

Pour l'apéritif

Amuses bouches (chaud) 4.50€ / personne (l'assortiment)

Mini bouchée au ris de veau, beurecque au parmesan, beignet de langoustines, pruneaux au lard, banane au bacon, mini croque-monsieur, feuilleté à l'andouillette

Assortiment de gougères (6 pièces) : 2.00€

Gougère tomate confite et lard fumé, gougère saumon fumé et aneth, Comté

Verrine crémeux d'ananas et tartare de Saint Jacques : 2.50 € pce

Verrine de lentilles verte du Berry et joue de porc confite : 2.00 € pce

Cuillère de foie gras et sa compotée

d'oignon : 2.50 € pce

Macaron de foie gras de canard: 1.00 € pce

Pain surprise :

Prestige (foie gras et saumon fumé)
5 personnes : 30.00€

Prestige (foie gras et saumon fumé)
10 personnes 50.00€

Pour les entrées

Bouchée financière au ris de veau 5.10 € pce

Assortiment de galantines
(faisan truffé, volaille-pistache, ris de veau,
suprême de faisan) au poids

Foie gras de canard maison 130.00 € le kg

Foie gras d'oie maison 150.00 € le kg

Boudin blanc nature 24.00 € le kg

Boudin blanc truffé 35.00 € le kg

Escargot de Bourgogne au
beurre persillé 6.50 € la douzaine

Tatin de foie gras, crumble
et pommes rôties 6.00 € pce

Nougat de canard 6.00 € pce

Opéra norvégien 6.00 € pce

Poissons et crustacés :

Médaille de poissons frais (colin farci aux petits
légumes, saumon à l'oseille) 44.00 € le kg

Langouste à la Parisienne au cours

Homard à la Parisienne au cours

Saumon fumé écossais 89.00 € le kg

Terrine de sandre aux herbes
et cœur de saumon 52.00 € le kg

Terrine de Saint Jacques 65.00 € le kg

Coquille de médaillon de
queue de langouste 8.00 € pce

Les Viandes chaudes

Ris de veau braisé aux morilles 13.00 € la part

Gigue de chevreuil
sauce grand veneur 12.00 € la part

Filet de canette rôtie
au poivre vert 9.00 € la part

Fricassée de poularde
aux morilles 12.00 € la part

Chapon, dinde rôtie au poids

Filet de bœuf en croute
sauce périgourdine 13.00 € la part

Jambon en croute au Porto 8.50 € la part

Les Poissons chauds

Dos de saumon sauce
champagne 9.50 € la part

Demi-langouste thermidor au cours

Demi-homard thermidor au cours

Coquille Saint Jacques véritable 6.70 € pce

Coquille Saint Jacques à
la provençale 6.70 € pce

Dos de sandre au vinaigre
de Xérès 10.50 € la part

Lotte et Saint Jacques aux essences
de mandarine 14.00 € la part

Colin à la crème de Chorizo 9.00 € la part

Farandole de saumon et sandre,
sauce homardine 8.50 € la part

Gratin de fruits de mer (300g) 7.50 € la part

Les Accompagnements

Pommes cuites à la gelée
de groseille 1.50 € pce

Poêlée de champignons (pleurotes,
champignons de Paris) 5.60 € la part

Pommes dauphines 3.00 € la part

Riz pilaf aux champignons
(pour vos poissons) 3.00 € la part

Gratin normand 1.50 € pce

Purée aux morilles
(pour vos viandes) 5.00 € la part

Purée de patate douce,
noix et raisins 3.60 € la part

Purée de Butternut 3.60 € la part

Les Desserts de Noël

Les buches crème au beurre
(café, chocolat, grand Marnier).... 3.50 € la part

Buche au chocolat,
crème vanille 4.00 € la part

Buche au nougat, framboise
et fruits confits 4.00 € la part

Buche forêt noire 4,00 € la part

Touffain
TRAITEUR