

À la maison

Noël et Nouvel an 2024

LE FOIE GRAS DE CANARD EXTRA DES LANDES EN TERRINE (fabrication maison)

Terrine de 420 gr (6 personnes).....110 €
Terrine de 600 gr (8 personnes).....150 €

Pour accompagner votre foie gras

Petit pot de marmelade de potiron
aux oranges amères (100 gr).....8 €

COCKTAIL PETITS PLATS

ET GOURMANDISES.....38 €

8 pièces salées froides + 2 cocottes chaudes au choix

LES CANAPÉS FROIDS

- Blinis de maïs et rémoulade de céleri aux truffes ✕ ✓
- Bouchée de homard, fine gelée de crustacés et noix de cajou caramélisée ✕
- Œuf de caille, crème de cresson et caviar « Oscière » sur une ratte du Touquet ✕
- Tartare de Saint Jacques aux fruits de la passion, grenade et coriandre ✕
- Cannelloni de magret de canard, mousse d'artichauts aux truffes ✓
- Cheese cake au chèvre frais de Noémie, cranberries et noisettes ✓
- Bonbon de foie gras au Porto comme une pomme d'amour ✕
- Roulé de galette de sarrasin, King crabe façon César

LES PETITES COCOTTES

- Les noix de Saint Jacques rôties au Chardonnay, risotto de céleri et morilles sauce Noilly
- La fricassée de homard breton au Champagne, (+10 €) mousseline de panais et pousses d'épinards
- L'émincé de poularde « Culoiseau »* aux marrons et vin de Muscat, purée de pomme de terre aux truffes et sauce périgourdine
- Le risotto de céleri aux truffes, petits légumes et jus corsé ✕ ✓

*Élevées à Moutiers-au-Perche, Normandie

Prix TTC.

✕ Sans gluten. ✓ Végétarien ou possibilité végétarien.

L'APÉRITIF GOURMAND 6 gourmandises : 15 €

Gourmandises froides

- Blinis de maïs et rémoulade de céleri aux truffes ✕ ✓
- Bouchée de homard breton, fine gelée de crustacés et noix de cajou caramélisée ✕
- Œuf de caille, crème de cresson et caviar « Oscière » sur une ratte du Touquet ✕
- Tartare de Saint Jacques aux fruits de la passion, grenade et coriandre ✕

Gourmandises chaudes

- Tartelette de ris de veau et morilles
- Croque-monsieur aux truffes

LES PLATS EN FÊTE

Entrée et plat.....50 €
ou une entrée.....20 €
ou un plat.....34 €

LES ENTRÉES

- Le lingot de foie gras, pistache et marmelade de potiron aux oranges amères, gelée au Muscat ✕
- Le cœur royal de saumon fumé, crème au yuzu, caviar « Oscière » et pickles de légumes
- Le ½ homard breton (250 gr), fondue d'épinards, beurre léger à la mandarine (+12 €)
- Le cannelloni de carottes, houmous de châtaigne et graines de courge ✓

LES PLATS

Mer

- Les noix de Saint Jacques rôties, légumes oubliés au beurre noisette, sauce coraline aux morilles

Terre

- L'émincé de poularde « Culoiseau »* aux marrons et vin de Muscat, purée de pomme de terre aux truffes et sauce périgourdine

Végétarien

- Le risotto de céleri aux truffes, navets, panais, carottes de Créances et oignons de Roscoff ✕ ✓

LE FROMAGE

Le brie de Meaux aux truffes façon nougat (individuel), ✕ ✓ 9 €

LA BÛCHE DE NOËL

- La bûche biscuit roulé praliné noisette
- La bûche caramel passion

Bûche de 4 personnes.....26 €
Bûche de 6 personnes.....38 €
Bûche de 8 personnes.....48 €