

APERITIF ET ENTREES



PAIN SURPRISE (minimum 4 personnes) 3€80 pers
ASSORTIMENT DE MINI SALES.....1€00 pièce
ASSORTIMENT DE VERRINES SALEES.....1€00 pièce

TOURTE GRENOUILLES2€80
TOURTE AUX ESCARGOTS3€80
PÂTE LORRAIN AU FOIE GRAS.....3€50
CROÛTE AU RIS DE VEAU.....3€80
COQUILLE SAINT-JACQUES.....4€50

COMMANDE AU PLUS TARD LE 16/12/2020 POUR NOËL
COMMANDE AU PLUS TARD LE 26/12/2020 POUR NOUVEL AN



LES BÛCHES 3€00 PERS

BÛCHE FRAMBOISE NOUGAT :

Mousse framboise, mousseline nougat, craquant praliné sur un biscuit vanille

BÛCHE PÊCHE CHOCOLAT BLANC

Mousse pêche, gelée fruits rouges, mousse chocolat blanc et craquant de chocolat blanc

BÛCHE CHOCO CARAMEL

Biscuit chocolat, mousse chocolat au lait, crémeux caramel au beurre salé et croustillant praliné

CRAQUELIN CARRE

Génoise chocolat, crème caramel, fine nougatine

BÛCHE CREME AU BEURRE

Vanille, Chocolat, Café, Grand Marnier ou Praliné

BÛCHE TRADITIONNELLE

Fraisier, Framboisier, Vosgien ou Forêt noire

BÛCHE GLACE

LES PLATS DE FÊTES



CHAPON SAUCE FOIE GRAS.....9€50

Poêlée de marrons, pomme duchesse

FILET DE Tournedos en croûte sur lit de foie gras.....12€50

Poêlée forestière, riz sauvage

PAVE DE SAUMON SAUCE ANETH.....9€50

Jardinière de légumes frais

RÔTI DE MAGRET FARCI AUX FRUITS SEC SAUCE ABRICOT.....10€50

Gratin dauphinois aux cèpes

Commande au plus tard le 21 Décembre pour Noël

Commande au plus tard le 28 Décembre pour Nouvel an

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Commandez votre plateau pour les fêtes

Noël au plus tard le 21 Décembre

Nouvel an au plus tard le 28 Décembre

Pour 2 personnes : 12 huitres

200grs de crevettes rose 40/60

80grs de crevettes grises

8 langoustines

1 tourteau

250grs de bigorneaux

6 praires

1 citron

Mayonnaise maison

Vinaigrette à l'échalote

25 euros par personne

ou

30 euros avec un demi homard en plus par personne