

# LES FÊTES 2022-2023

## LE 25 DÉCEMBRE 2022 ET LE 1ER JANVIER 2023 AU RESTAURANT

65 €/P.

Mises en bouche

\*\*

Duo de saumon mariné et fumé, salade de roquette et chips de légumes  
ou L'oeuf parfait aux poivrons doux et Jambon "Serrano" séché  
ou Mousseline de poissons aux écrevisses

Le foie gras de canard frais maison (suppl suivant le cours)

\*\*\*

St Jacques poêlées en dôme de légumes, jus à la citronnelle  
ou Contre filet de veau, duxelle de champignons et gratin de légumes

Emincé de filet de coeur de rumsteck, écrasée de légumes,  
sauce mousseline

\*\*\*\*

Crèmeux de chocolat, émulsion pistache  
ou Dacquoise au beurre salé et fruits de la passion  
ou La tarte "Tatin" servie tiède et sa glace vanille

CHARIOT DE FROMAGES, PAIN NOIX SALADE ET FRUITS DU MENDIANT + 12 €

82 € VINS COMPRIS ( 2 VERRES DE VIN ADAPTÉS, EAUX )  
APÉRITIF, CAFÉ OU THÉ EN SUPPLÉMENT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation au restaurant, il vous sera demandé 30 € par pers d'arrhes

## LE RÉVEILLON À LA BARATTE

125 €/P.

La farandole de mises en bouche

Emulsion langoustines et crumble d'olives noires

-----

Le foie gras de canard frais maison, et son pain rustique

-----

Rosace de St Jacques au caviar "Transmontanus", vinaigrette de citron vert

-----

Croustillants de turbot, crèmeux de céleri, jus safrané

-----

L'intermède glacé

-----

Filet de boeuf aux cèpes, pommes "Amandine", légumes du moment

-----

Le macaron praliné et sa glace

OU 165€ tout compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation au restaurant, il vous sera demandé 30 € par pers d'arrhes

pensez à réserver

# LES FÊTES 2022-2023

## SERVICE TRAITEUR

VOUS PRÉSENTE NOS PLATS À EMPORTER DES FÊTES 2022 - 2023  
TOUT SERA ÉTUDIÉ AFIN DE VOUS FACILITER LA RÉCHAUFFE,  
ET NOUS VOUS REMETTRONS LES CONSIGNES À SUIVRE

### NOS ENTREES

Le foie gras de canard frais maison prix selon le cours

Le saumon fumé maison 52€/KG

Bonbonnière de saumon fumé aux écrevisses 13 €/p.

Mousseline de homard aux écrevisses 17 €/P.

Duo de St Jacques et homard aux févettes 25€/P.

### NOS PLATS

St jacques aux fins légumes (entrée ou plat) 26 €/p.

St Jacques aux pleurotes 26 €/p.

Le filet de turbot aux morilles 28 €/p.

Le filet de boeuf aux morilles 28 €/P.

Le pintadeau farci aux champignons 22€/P.

Les escalopes de ris de veau aux échalotes 28 €/p. (spécialité maison)

### Garniture incluse

\*Risotto crémeux aux cèpes

\*Gratin de légumes

### NOS DESSERTS

Chiboutz glacée à la framboise 6 €/p.

Le caramel passion sur son biscuit chocolat praliné 6 €/p.

Le duo de chocolats en biscuit progrès 6 €/p. (spécialité maison)

Guimauves maison 6 € les 100 grs

### NOTRE MENU DES FÊTES

La mousseline de homard

\*\*\*\*\*

Le pintadeau farci aux champignons  
gratin de légumes

\*\*\*\*\*

Caramel passion sur son biscuit chocolat praliné

45 € par personne

pensez à passer vos commandes