



Carte des Fêtes

Pour les commandes de Noël :
AU PLUS TARD LE SAMEDI 18 DÉCEMBRE.

Pour les commandes de la Saint-Sylvestre :
AU PLUS TARD LE LUNDI 27 DÉCEMBRE.

Exceptionnellement, notre magasin sera ouvert :
LE 24 DÉCEMBRE DE 9H00 À 16H30
LE 25 DÉCEMBRE DE 9H00 À 11H00
LE 31 DÉCEMBRE DE 9H00 À 16H30



Plateaux Apéritifs

Velours de Chou-Fleur Exotique	15 pièces : 25€
Mini-Bûche Foie Gras Framboise	25 pièces : 35€
Passion de Langoustine	35 pièces : 45€
Gravelax en Chemise de Coco	
Chou Auvergnat	



Mises en Bouche

Gougère	0,50€
Croustade d'Escargots	1,50€
Petits Salés (les 100g)	3,00€
Petit Pain Surprise (40 à 45 pièces)	30,00€
Grand Pain Surprise (60 à 65 pièces)	35,00€

Entrées



Pâté en Croûte au Cerf et aux Noisettes	4,90€
Saumon de Norvège Fumé Maison au Bois de Hêtre	6,30€
Arlequin de Pigeonneau, Bloc Foie Gras	7,50€
Crèmeux de Chanterelles, Châtaignes et Jambon Fumé	7,50€
Escargots de Bourgogne en Persillade (<i>la douzaine</i>)	8,00€
Huîtres Gratinées, Crèmeux Champagne (<i>les 4</i>)	8,00€
Foie Gras de Canard Maison au Monbazillac	8,50€
Cassolette de Queue de Langouste, Sauce Champagne	9,00€

Poissons

Fondant d'Ecrevisse, Coeur Safrané	7,50€
Pavé d'Omble Chevalier, Sauce Citronnée	9,00€
Noix de Saint Jacques, Crème de Noilly Prat	10,50€
Filet de Saint Pierre, Sauce au Safran	13,50€
Médaille de Lotte, Jus de Veau Réduit	14,50€

Viandes

Filet de Canette, Sauce Fruits Rouges	8,50€
1/2 Filet de Chapon des Landes Label Rouge aux Morilles	9,00€
Boeuf Charolais en Croûte, Jus Réduit	10,50€
Pavé de Biche Façon Meurette	11,00€
Tournedos de Veau, Sauce Foie Gras	12,00€

Toutes nos viandes sont issues de l'agriculture française.

Accompagnements

Poêlée Gourmande (Carottes, Choux Romanesco, Fèves, Chanterelles)	3,00€
Gratin Dauphinois	3,00€
Purée de Potimarron	3,50€
Tombée de Choux aux Châtaignes Caramélisées	3,50€
Clafoutis Forestier	4,00€
Écrasé de Pommes de Terre à la Truffe*	4,00€

*Truffes : Tuber Aestivum

Fromages

Assortiment de 4 Fromages Affinés : Chèvre Frais, Brillat Savarin, Comté & Fourme d'Ambert	5,00€
---	-------

Bûches Pâtisrières

ROYAL CHOCOLAT

Mousse Chocolat, Croustillant Praliné, Fond
Succès Amandes

TROPICAL

Mousse Zéphyr Vanille, Coeur Mangue-
Passion, Sablé Breton



Bûches Glacées

DÉSIR

Crème Glacée Chocolat, Parfait Vanille,
Coeur Coulis Framboise, Biscuit Madeleine

MOJITO

Sorbet Citron Jaune Menthe, Coeur Citron
Vert, Biscuit Dacquoise

3,50€ la part



Plateaux de Mignardises

Macaron Caramel Citron Yuzu	15 pièces : 25€
Verrine Mont Blanc	25 pièces : 35€
Mini Chou Pistache Framboise	35 pièces : 45€
Mini Tartelette à l'Orange Sanguine	
Mendiants aux Fruits Secs	

Menu 1

29,50 €

Crèmeux de Chanterelles, Châtaignes et
Jambon Fumé

ou

Saumon de Norvège Fumé Maison
au Bois de Hêtre

Fondant d'Écrevisses,
Cœur Safrané

Filet de Canette et Figues Rôties,
Gratin Dauphinois
et sa Poêlée Gourmande

ou

1/2 Filet de Chapon aux Morilles,
Gratin Dauphinois
et sa Poêlée Gourmande

Option à 5,00€
Assortiment de 4 Fromages Affinés

Bûche au Choix

Menu 2

38 €

Fois Gras de Canard Maison au
Monbazillac

ou

Escargot de Bourgogne en Persillade
(la douzaine)

Noix de Saint Jacques,
Crème au Noilly Prat

Bœuf en Croûte, Sauce Foie Gras,
Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe
et sa Tombée de Choux aux
Châtaignes Caramélisées

ou

Pavé de Biche Façon Meurette,
Écrasé de Pomme de Terre à la Truffe
et sa Tombée de Choux aux
Châtaignes Caramélisées

Option à 5,00€
Assortiment de 4 Fromages Affinés

Bûche au Choix

Plateaux de Fruits de Mer

Plateau n°1 : 30,00€

- 4 Pinces de Tourteaux
- 3 Langoustines
- 6 Huîtres Marennes n°3
- 150g de Crevettes Roses
- 150g de Bulots

Plateau n°2 : 40,00€

- 1/2 Homard
- 2 Pinces de Tourteaux
- 3 Langoustines
- 6 Huîtres Marennes n°3
- 150g de Crevettes Roses
- 150g de Bulots

Plateau n°3 : 50,00€

- 1/2 Queue de Langouste
- 2 Pinces de Tourteaux
- 3 Langoustines
- 6 Huîtres Marennes n°3
- 150g de Crevettes Roses
- 150g de Bulots



Tous les plateaux sont servis avec Aïoli, Mayonnaise, Vinaigre à l'échalote, Citron & Rince Doigt.

La Cave

Les Rouges

MACON AZÉ 2020	Cave d' Azé	8,50€
SAINT AMOUR 2019	André Vonnier	9,50€
MERCUREY 2019	Valentin Vignot	15,50€
GIVRY 2019	René Bourgeon	17,50€
LADOIX 2017	Domaine Edmond Cornu	21,50€



Les Blancs

VIRÉ CLESSÉ 2019	Domaine Guillemin	9,50€
MONTAGNY 1ER CRU 2018	Cave de Buxy	12,00€
GEWURZTRAMINER 2017	Domaine Birghan	12,50€
COTEAUX DU LAYON 2019	Château La Tomaze	14,50€
POUILLY FUISSÉ 2019	Cave de Chaintré	14,50€
RULLY SAINT JACQUES 2019	Laborbe Juillot	21,00€
MEURSAULT 2018	Domaine Bellang	38,50€



Les Pétillants

CRÉMANT DE BOURGOGNE	Valentin Vignot	10,00€
CHAMPAGNE SILVER TOP	Maison Heidsieck	24,00€