Menu de Fêtes de Fin d'Année

LE PLATEAU DE PETITS FOURS SALÉS

Bouchées froides boîtes de 24 pièces **48,00 €**

- Verrine de Langoustes au piment doux.
- Cubik de foie gras, pain d'épices et gelée de Mangue.
- Verrine de boudins créole aux pommes et au rhum vieux.
- Dôme de féroce de crabe sur pain de mie au Yuzu.
- Mini Blinis de Marlin fumé crème Cheese au Wasabi, œufs de truite.
- Financier aux tomates séchées, figue et magret fumé.

LES PÂTÉS SALÉS (pièces)

- Lambis 1,95 €
- Porc 1,70 €
- Poulet 1,60 €
- Végétarien 1,40 €

JAMBON DE NOËL (entier avec os)

- Épaule environ 2,2 Kg 45,00 €

Menu de Fêtes de Fin d'Année

ENTRÉES FROIDES

- Demi Langouste à la parisienne 300 Gr +/- 29,90 €
- Chaud froid de daurade, lait de coco Combawa, pickles de oignons rouge. 16,00 €
- Pannequet foie gras et magret fumé, toast Melba, caramel au vinaigre de canne. 18,00 €

ENTRÉES CHAUDES (servi en Jar consigné)

- Cassolette aux noix de St Jacques et crevettes gratinées au champagne. 18,00 €
- Ravioles de crabes au Nouilly, bisque crémeuse. 17,00 €
- Pâté en pot de Lambis, paysanne de légumes. 16,00 €

PLATS CHAUDS (servi en Jar consigné, prêt à réchauffer)

- Mijoté de joue de bœuf braisé au Pomerol, aux lardons de foie gras, pomme Anna. 22,00 €
- Suprême de poulet jaune, farci sous la peau, cromesquis de comté, Christophine rissolée. 23,00 €
- Risotto crémeux aux champignons des bois, Noix de Saint Jacques, piperade au chorizo. 24,00 €
- Cabillaud rôti aux sucs de volaille, crumble de patate douce et giraumon truffé. 22,00 €

Menu de Fêtes de Fin d'Année

LES FOIES GRAS

- Bocaux de Foie gras de canard Mi-Cuit Maison, au piment d'Espelette. 22,00 € **env.120g**
- Bocaux de Foie gras de canard truffé. 26,00 € **env.120g**

ACCOMPAGNEMENTS

Réservés pour nos terrines de foie gras, compter 30g par tranche

Compotée de figues... Chutney Mangues... Chutney Ananas 4.20€ les 100g

LE SAUMON MARINÉ FAÇON GRAVELAX (Sous vide)

- Saumon mariné les 250g. 26,00 € **env.250g**
- Saumon mariné les 500g. 48,00 € **env.500g**