



# Menu de Noël



## 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 Noël



## LES PLATS TRADITIONNELS SUR COMMANDE

- Ragout de Porc. 16,00 €
- Cochons de lait Farci (la part). 34,00 €
- Cochons de lait entier Farci (8 à 10 personnes) + 15 € la découpe). 332,00 €
- Cochons de lait entier Farci (15 à 20 personnes) + 15 € la découpe). 440,00 €

## JAMBON DE NOËL ENTIER (1e Kg).

- Cuisse environ 3,2 Kg. 42,00 €
- Épaule environ 2,2 Kg. 35,00 €

## **ACCOMPAGNEMENT**

- *Pois d'angole et au choix.*
- *Coucouche vapeur ou dariole de pommes de terre, cœur de patate douce*