

MENU DU JOUR DE NOËL ET DU JOUR DE L'AN 2022

Menu à 74 € boissons comprises en 6 services

Mises en bouche:
Cromesquis de crevettes grises, coulis de carcasses et tomates fumées

Lotte côtière en chaud-froid, réduction à l'estragon

Saint Jacques sautées, monochrome de petits légumes

Filet de boeuf rôti Wellington, chou plat étuvé au beurre demi-sel, pomme fondante au laurier du jardin

Boule de neige pomme, praliné fondant

Mignardises café :
Financier au chocolat
Guimauve carotte gingembre
Petit palet aux cranberries

Boissons accompagnant le menu:

Une coupe de crémant de Loire Verre supplémentaire 7,50€

Un verre de Muscadet sur Lie « Domaine des Encloses" 2020 Verre supplémentaire 5,80€

Un verre de Coteau d'Ancenis « Domaine du Haut Fresne » 2020 Verre supplémentaire 6,30€

Un verre de Bordeaux Bio « Château Guitar » 2019 Verre supplémentaire 7€

Eau minérale plate ou gazeuse et softs à discrétion pour les sans alcools

Café servi à discrétion

MENU DU REVEILLON DANSANT DE LA ST SYLVESTRE 2022-2023

Menu à 135€ Boissons Comprises

Apéritif au Champagne Trichet premier cru à Trois-Puits

Mises en bouches :

Bonbon croustillant d'escargots de Radinghem
Tartare de Saint-Jacques, artichauts et Xérès
Macaron hareng fumé et piccalilli

Poireau rôti en vinaigrette de truffe, oeuf à décoquiller

Gravlax de saumon bio, parfum d'arabica et vinaigre de cidre

Maki de homard de nos côtes au wasabi

Ris de veau façon blanquette à l'ancienne, petits légumes du bouillon, sauce suprême

« Finger » surprise et Champagne Trichet premier cru

Café à discrétion et mignardises :

Financier au chocolat
Guimauve carotte gingembre
Petit palet aux cranberries

Boissons accompagnant le menu :

Mâcon Villages Cave d'Azé 2020 (poireau)

Crozes-Hermitage Domaine Jaboulet 2020 (gravlax et maki)

Layauga Dubosc Médoc 2016 (ris de veau)

Bière pression « Reuze blonde » de la Brasserie de Cassel

Eaux minérales plates et gazeuses, softs à discrétion pour les sans alcools

CARTE TRAITEUR 2022-2023

Assortiment de mises en bouche 6,50 € / pers (les 3 pièces)

Bonbon croustillant d'escargots de Radinghem
Tartare de Saint-Jacques, artichauts et Xérès
Macaron hareng fumé et piccalilli

Entrées (au choix)

Gravlax de saumon bio, parfum d'arabica et vinaigre de cidre **16 €**

Maki de homard de nos côtes au wasabi **18 €**

Saint Jacques sautées, monochrome de petits légumes **18 €**

Plats (au choix)

Ris de veau façon blanquette à l'ancienne,
petits légumes du bouillon, sauce suprême **22 €**

Caille délicatement désossée et farcie aux morilles, garniture maraîchère **18 €**

Paleron de boeuf confit au gingembre et coriandre, écrasée de patate douce à l'huile de sésame,
cacao pur et arachides torréfiées **18 €**

Desserts 6,50 € / pers (au choix)

Boule de neige pomme, praliné fondant

« Finger » surprise oseille menthe, sablé breton et miroir cassis

Dôme chocolat aux épices de Noël, oranges confites et dacquoise

Mignardises café 4 € / pers (les 3 pièces)

Financier au chocolat
Guimauve carotte gingembre
Petit palet aux cranberries

**Commande à passer avant le lundi 19 décembre 12h
pour le samedi 24 et dimanche 25 décembre**

Et avant le lundi 26 décembre 12h pour le samedi 31 et dimanche 1er janvier

PAR TELEPHONE UNIQUEMENT : 03 28 42 44 64