

À la maison

NOËL & NOUVEL AN 2025

**Le Foie gras de canard extra
des Landes au torchon - fabrication maison**

- * 420 gr (6 personnes) 95 €
- * 600 gr (8 personnes) 130 €

Pour accompagner votre foie gras

- * Petit pot de marmelade de potiron aux oranges amères (100 gr) 8 €

La Box de Fêtes ! 98 €

LE COFFRET DE 40 PIÈCES EST COMPOSÉ DES 10 VARIÉTÉS SUIVANTES :

- * Mini-lobster roll
- * Mini-bun, nougat de brie, sucrine & marmelade d'orange ✓
- * Mini-pain pita, saumon gravlax, concombre, crème yuzu aneth, œuf de truite
- * Mini-tortilla de gambas marinée, tartare de mangue épicee
- * Pain bretzel, magret fumé, mousse de foie gras & pickles de poires
- * Mini-sandwich brioché, jambon à la truffe, beurre fouetté à la noisette & vieux comté
- * Oréo de crabe, algues & mandarine
- * Chou craquelin betterave, chèvre, cranberries & éclat de pistache ✓
- * Chou craquelin champignons & crème truffée ✓
- * Chou craquelin crevettes, citron vert, coriandre & cacahuète

L'Apéritif Gourmand - 6 gourmandises 16 €

GOURMANDISES FROIDES

- * Blinis de maïs & remoulade de céleri aux truffes ✗✓
- * Lingot de langoustine, glacis de bisque de homard ✗
- * Œuf de caille mimosa, blinis de pomme de terre, crème fraîche & caviar « Osciètre » (Maison Pétrossian) ✗
- * St-Jacques snackée, condiment algue, poivre & citron ✗

GOURMANDISES CHAUDES

- * Cromesquis de confit de canard, foie gras & orange
- * Croque-monsieur aux truffes

Les Plats en Fête !

Entrée & plat	50 €
<i>ou</i>	
Entrée	20 €
<i>ou</i>	
Plat	34 €

Les Entrées

Mer

- * Le cœur royal de saumon fumé, blinis à l'encre de seiche, crème au yuzu, caviar « Osciètre » (Maison Pétrossian) & légumes confits

Terre

- * Le lingot de foie gras, pistache & marmelade de potiron aux oranges amères, gelée au Muscat ✗

Végétarien

- * Le cannelloni de carottes, houmous de châtaigne & graines de courge ✓

Les Plats

Mer

- * Les noix de St-Jacques rôties, légumes oubliés au beurre noisette, sauce corail aux morilles

Terre

- * L'émincé de pouarde « Culoiseau »* aux marrons & vin de Muscat, purée de pomme de terre aux truffes et sauce périgourdine

Végétarien

- * Le risotto de céleri aux truffes & petits légumes ✗✓

Le Fromage

- Le brie de Meaux aux truffes façon nougat (individuel) ✗✓ 9 €

La Bûche de Noël

- * La Bûche chocolat praliné noisette
- * La Bûche citron & yuzu
- * La Bûche dulce coco kalamansi & pamplemousse rose
 - * Bûche de 4 personnes 26 €
 - * Bûche de 6 personnes 38 €
 - * Bûche de 8 personnes 48 €

*Élevées à Moutiers-au-Perche, Normandie

Prix TTC

✗ Sans gluten

✓ Végétarien ou possibilité végétarien