

Menus de Fêtes

Menu fêtes de fin d'année

livrer ou a emporter du 20 12 2011 au 31 12 2011

Menu à 35 euros (mise en bouche /entrée/plat/fromage)
Menu à 39 euros(mise en bouche /entrée/poisson/viande/fromage)

MISE EN BOUCHE

Fois gras frais maison sur pain d'épices.
Cassolette de lentilles et langouille Feuilletés.

ENTRÉES AUX CHOIX

Coquille Saint Jacques luté aux saveurs de truffe.

Soupière de homard et petits légumes au basilic (Supplément 7 euros)
Fois gras frais Maison, chutney et pain d'épices

Tartare de saumon et cabillaud au wasabi.

Millefeuille de saumon fumé et mousse d'avocat.

POISSONS AUX CHOIX

Filet de turbo au thym citronné, mousseline de céleri (supplément 5 euros)

Filet de bar rôti sur sa peau à la fleur de sel fricassée de champignons.

Dos de cabillaud en croûte aux champignons,
écrasé de potimarron au cumin.

Lotte rôtie au curry vert de Thaïlande, mitonnée de petits légumes.

VIANDES AUX CHOIX

*Suprême de pintadeau aux morilles,
galette de pommes de terre aux herbes.

*Filet de canard croustillant aux arômes d'Asie,
galette de pommes de terre aux herbes.

*Tournedos de bœuf aux morilles,
galette de pommes de terre aux champignons.

*Pigeonneau rôti au romarin, carottes écrasées au cumin
et topinambour confit (supplément 6 euros)

*Pavé de biche au poivre de Sichuan, mousseline de céleri aux herbes. (suppl 5 euros)

PROPOSITION DE GARNITURE

Mousseline de légumes verts, mousseline de marron,
fricassée de champignons.

Fromages aux choix

Nems de chèvre au miel et menthe fraîche.

Fourme d'Ambert et sa poire au vin sur pain grillé.

Aumônière de Saint Marcellin, pomme rôtie à la cannelle.

COCKTAIL

Déjeunatoire ou Dînatoire

MISE EN BOUCHE

Brochettes de saumon mariné au poivre de Sichuan.

Crème de moule au curry vert de Thaïlande et lait de coco.

Tartare de saumon et cabillaud au wasabi sur blinis.

Cassolette de lentilles et Langouille aux herbes.

Roulade de jambon de Parme et fois gras.

Galette de Sarrasin, rillettes de maquereaux et tapenade de tomates.

PIÈCES CHAUDES

Nems de tomates mozzarella au basilic.

Boulette de kefta à la coriandre fraîche.

Brochette de gambas au saté.

Brochette de poulet au tandoori yaourt et mascarpone.

FROMAGE

Brochettes de fromages.

DESSERTS

Assortiment de Desserts

Mignardises.

Gâteau chocolat au beurre salé de Guérande.

Minis tartelettes.

En brunch ou Dînatoire

MISE EN BOUCHE

Millefeuille de saumon fumé.

Crème de moule au curry vert de Thaïlande et lait de coco.

Tartare de cabillaud et chair de crabe au wasabi sur blinis.

Cassolette de lentilles et andouillette.

Fois gras frais sur pain d'épices et chutney.

Galette de Sarrasin, rillettes de maquereaux et tapenade de tomates.

Médailon de homard et endives aux agrumes.

PIÈCES CHAUDES

Cassolette de Saint Jacques aux champignons.

Briouat de poulet aux amandes.

Boulette de kefta à la coriandre fraîche.

Brochette de gambas au saté.

Brochette de poulet au tandoori yaourt et mascarpone.

FROMAGES

Nems de chèvre au Miel et menthe fraîche.

Fourme d'Ambert et sa poire au vin.

DESSERTS

Assortiments de mignardises.

Gâteau chocolat au beurre salé de Guérande.

Minis tartelettes.