

MENU PLAISIR

*Cassolette landaise gratinée et mini baguette au sésame
(Coulis de tomates, gésiers, lardons, œuf)*

Ou

Vol au vent, jeunes pousses

Ou

Pâté en croute champenois, sauce ardennaise

*Terrine de saumon et chèvre frais asperges vertes et sa
crème de ciboulette*

Ou

*Duo de rillettes de cabillaud et saumon aux herbes,
tartare de tomates et pain suédois*

*Petite transition
(Au choix en annexe)*

*Suprême de volaille réduction de ratafia et
champignons des bois et sa garniture*

Ou

*Filet mignon de porc braisé sauce moutarde de Reims et
sa garniture*

Brie de Meaux sur salade aux noix

Ou

Camembert et Fourme sur salade aux noix

*Framboisine à la vanille de Madagascar, coulis de fruits
rouges et son sorbet*

Ou

Brochette d'ananas et son mini baba

Ou

Gâteaux pâtisseries au choix (+1.50€)

Menu complet : 39.90€

une seule entrée : 35.90€



traiteur

MENU TENTATION

Tourte champenoise sur son coulis de foie gras

Ou

Marbré du Périgord (terrines de canard + foie gras)



Saumon mariné maison aux baies roses et pain suédois

Ou

Raviole océane aux écrevisses et sa julienne de légumes



Petite transition

(Au choix en annexe)



Brochette de joue de porc caramélisée sauce aux agrumes confits et sa garniture

Ou

Jambonnette de volaille farcie aux bolets et raisins et sa réduction de crème à la normande et sa garniture

Ou

Cuisse de canard confit au miel du pays et sa garniture



Brie de Meaux farci sur lit de salade

Ou

Duo de maroilles et chaource sur lit de salade



Feuillantine au chocolat et sa crème anglaise

Ou

Tarte tatin et sa glace au pain d'épices

Ou

Gâteaux pâtisseries au choix (+1.50€)

Menu complet : 41.50€

une seule entrée :

38.00€



traiteur

MENU EPICURIEN

*Fagottini di parma, coulis de ratafia de la région,
copeaux de foie gras maison et brioche tiède au beurre*

Ou

Feuilleté de ris de veau aux champignons

Ou

Salade des Landes (magret fumé, gésiers, foie gras)



Saumon mariné et fumé en duo

Ou

Aumônière de St Jacques au Muscadet, beurre blanc



*Petite transition
(Au choix en annexe)*



Filet de canette rôtie et farcies et sa garniture

Ou

Sauté d'agneau, jus à la sarriette et sa garniture



Ronde des fromages de nos terroirs

Ou

Brick de maroilles sur lit de salade verte aux fruits secs

Baba au rhum façon bouchon et son léger sirop au rhum agricole

Ou

Coulant chocolat cœur caramel au beurre salé

Ou

Gâteaux pâtisseries au choix (+1.50€)

Menu complet : 44.50€

une seule entrée :

40.50€



MENU GOURMET

*Pressé de foie gras de canard du chef, brioche et confits
de fruits du moment*

Ou

Feuilleté de ris de veau aux champignons

Ou

*Foie gras de canard poêlé aux griottines confits et sa
brioche au beurre (sup1.50€)*



*Tartare de st Jacques sur sa crème de pois, vinaigrette
safranée et mini brochette de crevettes marinées*

Ou

Crumble de pétoncles et écrevisses, et chorizo



*Petite transition
(Au choix en annexe)*



Filet de bœuf français à la vigneronne et sa garniture

Ou

Souris d'agneau et sa garniture

Ou

*Grenadin de veau à la normande aux pommes fruits
sautées et sa garniture*



Ronde des fromages de nos terroirs

Ou

Duo de fromage chaud sur tartine de pain de campagne



*Tarte fine aux pommes flambées et sa boule de glace
vanille*

Ou

Macaron au chocolat, sur sa crème anglaise

***Menu complet : 49.00€
une seule entrée : 45.50€***