



Noël 2025



A commander au plus tard le dimanche 21 décembre
A retirer au restaurant le 24 décembre après-midi

Mises en bouche

Verrine avocat crevettes et fruits de la passion	3,00€
Verrine de St Jacques aux agrumes et mousse de betterave	3,50€

Entrées

Saumon gravlax à la grenade (par personne)	12,00€
Gratiné de butternut aux châtaignes (par personne)	10,00€



Foie-gras IGP Sud Ouest

Ballotine aux fruits secs (figues abricots amandes et noix), confiture de cerises noires, brioche maison aux graines de pavot.

ou

Ballotine nature, confiture de cerises noires, brioche maison aux graines de pavot.

3 à 4 personnes (environ 250 grs)	50,00€
8 à 4 personnes (environ 500 grs)	90,00€



Plats

Pintade fermière entière label rouge, sauce aux morilles, pommes grenaille confites.

4 personnes (environ 1,6 kgs)	65,00€
--------------------------------------	---------------

Confit de canard IGP, sauce aux cèpes, pommes grenaille confites.

Par personne	24,00€
---------------------	---------------



Desserts

Demi sphères au chocolat, façon rocher.

Pièce	8,00€
--------------	--------------

Entremet pomme caramel, pain d'épice maison.

Pièce	8,00€
--------------	--------------