



# Noël 2025

*A commander au plus tard le dimanche 21 décembre*

*A retirer au restaurant le 24 décembre après-midi*

## Mises en bouche

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

## Entrées

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



## 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.**

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



## Plats

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

<b>4 personnes (environ 1,6 kgs)</b>	<b>65,00€</b>
--------------------------------------	---------------

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

<b>Par personne</b>	<b>24,00€</b>
---------------------	---------------



## Desserts

**Demi sphères au chocolat, façon rocher.**

<b>Pièce</b>	<b>8,00€</b>
--------------	--------------

**Entremet pomme caramel, pain d'épice maison.**

<b>Pièce</b>	<b>8,00€</b>
--------------	--------------