

Menu de Noël

61,00 €

Trois zakouski

Raviole de crevette tigrée de Madagascar* dans un léger consommé de homard

Tian de noix de Saint-Jacques et légumes méridionaux confits

Poitrine de poularde de Challans farcie de foie gras de canard landais et figues de Solliès,
dés de rave, choux braisés et Dauphinois

Menu de Nouvel An

70,00 €

Trois zakouski

Carpaccio de thon rouge et foie gras de canard landais à la façon de cannelloni

Blanc de turbot aux rillettes de tomates et gambas* parfumées au basilic

Filet d'agneau cuit à basse température, jus simple et huile d'olive aux herbes fraîches,
bouquet de légumes marinés au thym et pomme de terre Macaire

* Certifié AB – Bio.

Entrées froides et chaudes

Terrines de gibiers : faisán aux pistaches / chevreuil aux raisins de Corinthe	- LES 100 GR.	4,75 €
Foie gras de canard landais au naturel	(PAR 110 GR. emballé sous-vide pour 1 à 2 pers.)	19,50 €
	(PAR 220 GR. emballé sous-vide pour 2 à 4 pers.)	39,00 €
- Petite brioche individuelle		1,10 €
- Confiture d'oignons	- LES 100 GR.	2,25 €
- Gelée au porto	- LES 100 GR.	2,25 €
Saumon fumé extra doux de Norvège, oignon et persil hachés	- LES 100 GR.	8,70 €
Lasagnette de saumon d'Écosse mariné et effilochée de légumes croquants		11,00 €
Rosace de crevettes tigrée de Madagascar* aux petits légumes cuits et crus, vinaigrette de dés de tomates au citron confit		16,00 €
<i>Variante avec un demi-homard breton</i>		30,00 €
Homard Bellevue		Prix du jour
Huitres – Perle blanche de Normandie / Plate de Zélande n°4	- PIÈCE	2,40 €
Caviar Per Sé – Iranian method – 10 GR. / 20 GR. / 30 GR. / 50 GR. / 100 GR. / 250 GR.	- LES 100 GR.	220,00 €
Bisque de homard		9,50 €
Lasagnette de homard et petits légumes		14,00 €
Tian de noix de Saint-Jacques et légumes méridionaux confits		17,00 €
Brochette de noix de ris de veau et gambas*, poireaux en biseaux et sauce aux zestes de citrons		19,50 €

Poissons, Viandes, Volailles, Gibiers

Blanc de turbot doré au romarin et sa raviole ouverte de légumes, sauce au Blanc de blancs		35,00 €
Dos de cabillaud Royal à l'ostendaise		18,00 €
Dinde farcie aux marrons et foie gras d'oie (<i>à partir de 10 pers., uniquement à Noël</i>)		20,00 €
Chapon de pintade farci aux marrons et foie gras d'oie (pour 6 pers., uniquement à Noël)		135,00 €
Poitrine de poularde et sa moelleuse farce fine aux champignons des bois		17,50 €
Magret de canette de Challans aux figues de Solliès, sauce bigarade		18,00 €
Poitrine de faisán cuite à basse température et sa cuisse confite, champignons des bois et sauce Fine Champagne		19,00 €
Tonnelet de filet de faon en brisure de fruits secs		24,00 €
Filet d'agneau cuit à basse température, jus simple et huile d'olive aux herbes fraîches		21,00 €

Accompagnements

Mousse de céleri		3,00 €
Mousse de brocoli		3,25 €
Chiconnettes braisées		3,25 €
Gratin dauphinois		2,75 €
Gratin de légumes à la méridionale		4,50 €
Petite poire au vin rouge		2,00 €
Pomme « bouchon » aux airelles		3,00 €
Airelles	- LES 100 GR.	2,25 €

* Certifié AB – Bio.

Commandes souhaitées avant les mercredis 21 et 28 décembre 2011

Cartes BANCONTACT, VISA et MASTERCARD acceptées.

Ouvert les samedis 24 et 31 décembre 2011 de 10h00 à 17h00.

Fermé la première semaine de janvier 2012.