

Réveillon de Noël

Menu 50€/pers

Ballotin d'avocat et son émietté de crabe (Amuse-bouche)

Tranche de pâté croute de Noel (porc, veau, foie gras et champignons des sous-bois)

Moelleux de brochet et sa bisque d'écrevisses

Supreme de chapon rôti aux marrons, sauce morilles, panais confits et Pommes dauphines

Bûche de Noël crème de marron cœur cassis et vanille bourbon biscuit amande

Réveillon du 31 Décembre

Menu 75€/pers

Cœur de saumon fumé " Bømlo et sa gelée (Amuse-bouche) mandarine

Terrine de foie gras de canard, chutney de figue

Noix de st jacques en deux textures en coquille, bisque de homard

Filet mignon de veau cuit lentement aux champignons des sous-bois, trio de carottes fanes sauce porto blanc

Tranche de vacherin aux truffes

Le grain de café aux poires et amandes

Entrées traiteur

- Gratin de fruits de mer en cassolette.....12,00€
- Traditionnel Boudin blanc au truffes.....65,00€/kg
- Boudin blanc de volaille et veau.....39,00€/kg
- 6 gros escargots de Bourgogne persillés en coquille.....7,50 €
- Saumon fumé maison au bois de hêtre (100 g).....8,50 €
- Vol au vent de volaille aux morilles.....10,00€
- Noix de Saint-Jacques dans sa coquille, sauce homard.....15,00 €
- Terrine de foie gras de canard des Landes mi-cuit (100gr).....16 €
- Demi-queue de langouste des Caraïbes en Bellevue (260 g).....32,00 €
- Terrine de foie gras de canard des Landes à l'Armagnac 500gr/90€
- Terrine de foie gras de canard des Landes au naturel (80gr).....165€/kg (Tranche de 80gr environ ou en Bloc de 500gr)
- Pâté-Croûte "Champion du Monde 2018"69,00 €/kg
- Pâté croûte de Noël.....54,00€/kg
- Pâté croûte Perouge.....37,00€/kg
- Pâté croûte "Tradition"54,00€/kg

Plat Traiteur

- Supreme de chapon rôti marrons aux, sauce morilles (150gr).....18,00 €
- Filet mignon de veau cuit lentement, sauce aux morilles (150 g) 22,00 €
- Filet de bœuf du Limousin en croûte, sauce truffe (200 g)..... 25,00 €
- Couloubiac de saumon " Bømlo " sauce chablis.....16 €
- Filet de bar saisi sur la peau aux choux fleurs et romanesco sauce champagne20,00 €
- Pommes dauphines moulées à la cuillère (200 g).....5,00 €
- Gratin Dauphinois (450 g).....6,00 €
- Moelleux de potimarron (130 g).....5,00 €
- Fricassée de légumes d'hiver (300 g).....6,00 €
- Gratin de cardons (400 g).....10,00 €

Dessert

- Bûche de Noël à la crème de marron, cœur cassis et vanille bourbon biscuit amande..... 6,50€

Grande buche sur commande