

Mises en bouche

Pain surprise 50 pièces	le pain	30.00 €
Plateau Apéritif ** de 20 pièces	le plateau	29.90 €
Pruneaux bacon 45 pièces	le plateau ..	19.90 €
Petits fours chauds 48 pièces	le plateau ..	29.90 €

Entrées

Foie gras de canard au whisky	FAIT MAISON	le kilo	99.00 €
Foie gras de canard aux figues	FAIT MAISON	le kilo	109.00 €
Foie gras de canard truffé	FAIT MAISON	le kilo	149.00 €
Saumon fumé Label Rouge	FAIT MAISON	le kilo	69.00 €
Boudin blanc truffé	FAIT MAISON	le kilo	34.90 €
Boudin blanc fine champagne	le kilo	18.90 €	
Foie gras de canard et confit de betterave rouge au balsamique	la part	6.00 €	
Foie gras de canard avec son flan de homard et confit de betterave rouge au balsamique	la part	8.00 €	
Croustillant de poisson sauce champagne et julienne de légumes	la part	5.00 €	

Poissons

Cassolette de duo de poissons flambés au cognac sur lit de pommes de terre et artichauts	la part	6.00 €
Pavé d'églefin sauce Champagne et bavares de légumes	la part	9.00 €
Filet de Dorade Royale coulis de ratatouille, courgettes et amandes grillées	la part	13.00 €

Viandes

Nuggets de volaille, sauce barbecue et potatoes	la part	4.50 €
Ballotine de chapon sauce normande, gratin dauphinois et flan de légumes à la coriandre	la part	8.50 €
Caille farcie sauce aux marrons, gratin dauphinois et flan de potiron et châtaignes	la part	9.00 €
Sauté de biche à la bordelaise, gratin dauphinois et mousseline de châtaignes/céleri	la part	9.00 €
Tournedos de veau sauce morilles au cognac, ou Noisette d'Agneau sauce thym et tomate confite, gratin dauphinois et flan de topinambours aux lardons et à la sauge	la part ...	11.50 €
Souris d'agneau sauce au romarin, gratin dauphinois et gratin du soleil	la part	15.00 €
Pavé de biche ou Filet de pigeonneau sauce au foie gras pommes de terre grenailles / thym / ail et gratin de châtaignes et noisettes torréfiées	la part	16.00 €
Agneau AOP Prés-Salés du Mont-St-Michel sauce au romarin, pommes de terre grenailles / thym / ail et gratin du soleil	la part	16.00 €

* **Assortiment d'amuse-bouches** : Royale de foie gras (foie gras, œufs, crème, sel, poivre), Parmentière de Saint Jacques (pommes de terre, poireaux, Saint Jacques, œufs, crème, sel, poivre), Panna cotta aux crevettes (carotte, orange, crevettes, sel, poivre)

****Plateau Apéritif 20 pièces** : toast au chèvre et chorizo ibérique, toast mousse de foie gras de canard au porto, verrine de boudin noir aux pommes, verrine de patate douce saumon et esturgeon, verrine de poulet et courgette au curry

Flan de légumes à la coriandre : julienne de légumes, coriandre, crème, œufs, sel et poivre

Flan de potiron et châtaignes : potiron, châtaignes, crème, œufs, sel et poivre

Bavares de légumes : carotte, chou-fleur, brocolis, crème, œufs, lait, œuf

Gratin dauphinois : pommes de terre, lait, crème, gruyère râpé, ail, sel et poivre

Flan de topinambours aux lardons et à la sauge : topinambours, lardons de porc, sauge, crème, œufs, sel et poivre

Mousseline de châtaignes et céleri : châtaignes, céleri, crème, œufs, sel et poivre

Pommes de terre grenailles au thym et à l'ail : pommes de terre grenailles / thym / ail, huile d'olive, sel et poivre

Gratin de châtaignes et noisettes : châtaignes et noisettes torréfiées, crème, œufs, sel et poivre

Gratin du soleil : tomates confites, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, basilic, huile d'olive, crème, œufs, sel et poivre