



Menu de Noël servi au déjeuner du 25 & 26

Décembre 2021

40 € 3 Plats

(Au choix 1 entrée, 1 plat & 1 dessert)



52€ 4 Plats

(1 Foie gras, 1 Nage de Saint Jacques, 1 Plat au choix & 1 dessert au choix)

Entrées

- Foie gras de canard aux Baies de Timut
Confit d'oignon au miel & Baerewecke aux fruits

Ou

- Nage de Saint Jacques aux agrumes & Légumes



Plats

- Magret de canard aux Cèpes, Pommes fondantes & Légumes d'hiver

Ou

- Médailles de lotte rôti & crème de chanterelles
Purée de pommes de terre & chou-fleur, Pickles aux herbes



Desserts

- Chou Gourmand au Chocolat
Crèmeux chocolat, pralin & noix de pécan

Ou

- Roulé Exotique
Biscuit exotique, fruits frais, vanille & rhum

Foies gras et saumon 2021

A emporter tout le mois de Décembre, commande 48h à l'avance

Foies gras de canard IGP du sud-ouest

En ballotin de 250g mi-cuit sous vide

30 € les 250g

Nature – Fruits secs – Baies de Timut



Saumon

Saumon Fumé au bois de Hêtre

6 € les 100 g



Garnitures

Confit d'oignons au miel 50g 2 €

Gelée au porto 2 €

Petit pain aux fruits « Baerewecke » 100 g 4 €

Bredeles

Le sachet de 250g 10 €

