

Carte de Noël 2024

Prise de commande téléphonique jusqu'au Mardi 17/12/2024 pour un retrait

Le Mardi 24/12 en boutique de 11h45 à 13h45 et de 17h00 à 18h30.

Nos produits de Noël seront également disponibles en boutique les 23 et 24 décembre
sans réservation, sur stock disponible.

Prix en euro

Entrées

- *Terrine St Jacques/Ecrevisses*
Terrine à base de noix de Saint Jacques/Ecrevisses flambées au whisky dans un appareil tomate à base de brochet
Tranche de 80g environ 5,90
- *Saumon fumé sur maxi Blinis*
Saumon fumé Label Rouge sur un grand blinis beurré parsemé d'Aneth 5,90
- *Terrine de Canard Pistachée au Foie gras*
Terrine à base de viande de canard, de porc, de foie gras – part de 80g environ (2 tranches) 5,90
- *Foie gras maison*
Foie gras cuit entier sous vide en basse T°
Bloc entier de 500g, origine France 64,90

Plats

- *Suprême de poulet fermier aux Morilles*
Sauce crémée aux Morilles - Pièce de 200g environ (crue) 13,90
- *Saumon au vin jaune*
Pavé de saumon label rouge – sauce crémée au vin jaune
Pièce de 120g environ (crue) 10,90

Accompagnements

- Champignons persillés à la crème (ramequin 130 ml) 2.10
- Risotto parmesan et mascarpone (présenté en ramequin de 130 ml environ) 2.90
- Gratin Dauphinois (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions) 12.90
- Gratin de Cardons Lyonnais à la moelle (barquette de 900 ml – 3 à 4 portions) 15.90

Desserts

Bûches 6 parts | 16cm

- La Bûche Royale Mousse chocolat noir 55%, Dacquoise amande et feuillantine pralinée. 27.00
- La Bûche Charlotte-Marrons | Cassis
Mousse marron aux éclats de marrons glacés, parfumée au rhum, crémeux cassis
Biscuit à la cuillère. 27.00
- La Bûche Framboise-Passion :
Mousse Framboise, insert crémeux Passion, Dacquoise aux amandes
aux éclats de framboise. 27.00

Pour les clients présentant des allergies alimentaires, merci de nous consulter préalablement avant de passer commande.