

PLATS D'ENTREES FROIDES

Marbré de canard (composé de foie gras, de magret fumé et de confit)

Terrine de poisson et homard, mesclun et petits légumes

Crème brûlée au foie gras, cake aux figues et pain d'épices

PLATS D'ENTREES CHAUDES

Croustade de ris de veau et morilles, embeurré de poireaux

Tourte de volaille, foie gras et truffe

Cassiolette d'escargots, poêlé d'épinards, lardons à la crème

PLATS DE POISSONS

Plat accompagné de sa tartelette tatin aux légumes

Pavé de bar sauce Champagne

Marmite océane (homard/st jacques/gambas/saumon/poissons) étuvée de petits légumes

Daurade royale grillée et bisque de homard

PLATS DE VIANDES

Plat accompagné de sa rosace de pommes de terre et jardinière de légumes

Chapon fermier sauce morilles, lardons, oignons grelots

Tournedos de boeuf sauce vin rouge

Filet de veau et son jus au thym citronné

4 Plats au choix -> 60,00 € TTC

3 Plats au choix -> 45,00 € TTC

2 Plats au choix -> 30,00 € TTC

1 Plat au choix --> 15,00 € TTC

Livraison offerte pour toute commande SPECIALES FÊTES - Sur demande, BUFFET SPECIALES FÊTES à partir de 20 pers