

LES PLATS ET MENU POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE

LIVRAISON : 24 décembre entre 10h00 et 14h00
 25 et 26 décembre entre 9h00 et 11h30

 31 décembre entre 10h00 et 14h00
 1er et 2 janvier entre 9h00 et 11h30

Plats individuels :

1/	La terrine de foie d'oie, gelée au Muscat de Rivesaltes	
		Kg : 112.00€
		Une tranche : 15.00€
2/	Le demi-homard, grillé, Bellevue ou à la nage	
	Homard 500 gr par personne	48.50€
	Demi :	26.00€
3/	Le carpaccio de coquilles St Jacques et huîtres marinées	18.00€
4/	Le Tian de coquilles St Jacques, beurre basilic	16.00€
5/	Le risotto de lotte parfumé au jus de homard à l'estragon	22.00€
6/	Le faisan à la brabançonne	20.00€
7/	Les ris de veau aux champignons des bois	24.50€

LE MENU: 65.00€ par personne

Le menu est accompagné de 3 mises en bouche par personne, petits pains,

Ainsi que d'une demi-bouteille de vin par personne

Vous pouvez aussi commander les plats à part : prix indiqué à droite

- Menu :
- 1/ Le foie d'oie aux deux façons, en terrine et escalope poêlée
ou **17.00€ / PORTION**
La brochette de coquilles St Jacques, mousseline de petits pois,
Réduction de verjus **16.50€ / PORTION**
- 2/ Le consommé de faisan parfumé à la truffe **10.00€ / PORTION**
- 3/ Le filet de turbotin farci, purée pickles, courgette farcie,
Tatin de tomate, beurre blanc basilic **32.00€ / PORTION**
ou
Le filet de chevreuil, sauce noisette grillée, légumes du marché
31.00€ / PORTION
- 4/ La buche de Noël aux fruits et mascarpone
Pour nouvel an : Les billes de chocolat, mousse fruits de la passion
fruits rouges et coulis
ou **12.00€ / PORTION**
L'assortiment de fromages