

# PLAISIRS du *Nouvel an*

A EMPORTER  
VENDREDI 31 DÉCEMBRE  
12H À 16H30

## Plats à la carte

### Trilogie d'amuse-bouches ..... 4,00 €

Bonbon de foie gras saveur aux truffes  
Navette crème au yuzu et saumon mi-fumé du Sichon  
Tartare de poulet et pomme granny sur sablé au Cantal et noisettes

### Entrées

Terrine de foie gras et son coeur de canard confit aux baies roses, mesclun huile de truffes ..... 9,50 €

Terrine de sandre, coeur de gambas et petits

légumes, sauce verte aux épices ..... 9,60 €

Feuilleté de ris de veau aux morilles\*\* ..... 8,20 €

\*\*À la carte uniquement, hors menu

### Poissons (sans garniture | suppl. de 2,50 €)

Aumonière aux deux saumons, fondue de poireaux et crémeux de langoustines ..... 9,50 €

Papillote d'effiloché de raie et gambas

aux cèpes et fines herbes ..... 9,50 €

### Viandes (garnitures incluses)

Brochette de filets de cailles et abricots moelleux, jus corsé au miel des Combrailles ..... 11,80 €

Filet de veau en piccata, duxelle de champignons et foie gras poêlé ..... 11,50 €

### Option : Pain

Brochette 3 boules (nature, sésame et noix) ... 2,00 €

25,00 €

## Menu saveur<sup>\*</sup>

Amuse-bouche

Entrée

Plat (poisson *ou* viande)

Garnitures incluses

33,80 €

## Menu plaisir<sup>\*</sup>

Amuse-bouche

Entrée

Poisson

Viande (avec garnitures)

## Garnitures de la Saint-Sylvestre

Gâteau de pommes de terre  
au lard fumé et au Cantal

&

Poêlée hivernale

\*Les plats des menus sont à choisir dans la liste à la carte du réveillon. Hors pain, hors vaisselle et hors boissons.

## CÔTÉ Apéritif

Noël et Saint-Sylvestre

Assortiment de feuilletés | Saucisse, poisson, fromage...

Tarif : 39,50 € (env. 75/80 pièces)

Cake jambon et olives ou Cake tomates et chèvre

Tarif : 7,50 € (16 tranches *ou* 30 bouchées)

Pain surprise

Charcuterie - saumon fumé - mousse de canard - Bleu d'Auvergne

Tarif : 46,00 € (80 pièces)

Cuillères, verrines & bouchées prestige : 1,40 € TTC la pièce

- Mini-burger chèvre, pignons de pin et menthe
- Tartare de saumon et pickles de légumes
- Oeuf de caille façon mimosa, caprons et fines herbes
- Bonbon de foie gras, coque au chocolat amer
- Club-sandwich coppa, burrata et basilic
- Sablé noisettes à la coriandre, tartare cuit de cabillaud
- Verrine de truite fumée sur mousse de raifort et radis noir

Pour vous garantir  
le meilleur, nous  
travaillons au  
maximum avec  
des produits  
« Origine France »

Tarifs TTC