

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 cœur de canard confit aux baies roses, mesclun huile de truffes 9,50 €

Terrine de sandre, cœur 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^{*}

Amuse-bouche

Entrée

Plat (poisson *ou* viande)

Garnitures incluses

33,80 €

Menu plaisir^{*}

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