

Notre sélection maison à la coupe : (Conditionné sous vide)

- * Le gravellax de saumon d'Écosse label rouge (chantilly d'aneth maison offerte)
5,90€ les 100gr ; 27,90€ les 500gr ; 49,90€ le kilo
- * Le Foie Gras du Sud-ouest Mi-cuit à l'armagnac (Chutney d'oignons maison au vin chaud offert)
13,50€ les 100gr (2pers) ; 65€ les 500gr (10pers) ; 120€ le kilo (20 pers)

Coffret de pièces apéritives froides ou chaudes :

5 pièces 5,50€ ; 10 pièces 11,00€ ; 15 pièces 16,50€ ; 25 pièces 27,50€

Pièces Froides :

- * Burger Foie gras et Chutney d'oignon au vin chaud
- * Bonbon pain d'épices et canard fumé, confit de clémentines
- * Mini gaufre fines herbes et saumon gravellax
- * Chou crème de homard et queues d'écrevisses
- * Blinis sarrasin, crevettes et crémeux petits pois

Pièces Chaudes :

- * Mini clafoutis cèpes parmesan
- * Croque au comté, patate douce et truffes
- * Kraft pétoncles et crème de homard
- * Mini feuilleté bœuf Wellington
- * Gougère d'escargots à l'ail fumé

Nos Menus à composer :

- * **L'Étincelle** Entrée ~ Plat ~ Dessert : 29€
- * **RéveilIon** 5 Pièces cocktails ~ Entrée ~ Plat ~ Dessert : 33,50€
- * **L'Étoilé** 5 Pièces cocktails ~ Entrée ~ Plat ~ Fromage ~ Dessert : 37€
- * **Menu Enfant** 9€
 - Saumon fumé crème citronnée ou terrine de canard confit d'oignon
 - Aiguillette de volaille à la crème et son gratin de pomme de terre aux amandes
 - Coeur coulant chocolat et son coulis caramel beurre salée

Entrées 10€

- * Maki de homard à la Mangue, tagliatelles de légumes croquantes, chantilly Wasabi
- * Gambas Black-Tiger et sa crème d'aneth, pickles de betterave façon carpaccio
- * Mille-feuille de Foie Gras, pain d'épices et butternut confit vanille Bourbon, chip's de canard fumé
- * Finger cheese cake au citron confit et Gravelax de Saumon à l'aneth

Plats 12€

- * Fondant de Bœuf piqué au romarin, Foie gras et Armagnac
- * Magret d'oie snacké au poivre de Sichuan, réduction à l'orange et butternut
- * Grenadin de veau cœur d'écrevisses, jus crustacés au Sauterne
- * Brochette de Noix de Saint-Jacques et gambas snackées, coulis de crustacés au Noilly-Prat

Garnitures 4,90€ (accompagnée d'un crumble de carottes et potimarrons glacés au miel)

- * Arancini au parmesan et aux morilles
- * Eclair gourmand à la purée de cèpes
- * Moelleux de pomme de terre au canard fumé et châtaignes

Fromages 4,50€

- * Le plateau gourmand de Fromages affinés au lait cru et son chutney
- * L'éclair au St-Maure de Touraine et aux figues
- * Croustillant de Saint-Marcelin au miel et au pain d'épices

Desserts 5€

- Dome de Fêtes chocolat noir au choix :
- * **Crémeux** Tonka chocolat-praliné
- * **Rhum-Raisin** Façon omelette norvégienne
- * **Caramel** Beurre salé et poire cuite au vin blanc chaud
- * **Coco** Ananas caramélisé et éclats de pistache