

La Carte des Fêtes

Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit 9,50 € les 100 g

Le Foie Gras d'Oie et de Canard en Marbré 12 € les 100 g

Il faut compter entre 40 et 50 gr de foie gras par personne.

Le Saumon Fumé aux Epices et Aromates 6 € les 100 g

Le Gravlax de saumon aux Agrumes 5 € les 100 g

L'Assortiment de Fromages Affinés et ses accompagnements 3,50 € par personne

Pour l'apéritif :

Le Trio de Macarons Salés :

Foie Gras et Figue

Chèvre et Poivron

Saumon et Avocat

5 € les 3 macarons

Les 5 pièces cocktails :

Tartelette Foie Gras et Abricot

Verrine de Crabe et Avocat

Cuillère de Tartare de la Mer

Pana Cotta de Magret de Canard Fumé

Blinis de Saumon Fumé et perles de Yuzu

6 € les 5 pièces

Menu du Terroir

19 €

L'Oeuf Parfait au Foie gras

Ou

Le Velouté de Butternut aux Eclats de Châtaignes et à l'Huile de Noisette

.....

La Ballotine de Pintade au Baiser Doré du Domaine de la Coche

Ou

Le Cabillaud à la Langouille

.....

Le Charlemagne des Fêtes

(génoise chocolat, mousse chocolat/praliné, confit d'orange)

Ou

La Tartelette Passion Meringuée

Entrée - plat au tarif de 16 €



Menu des Gourmets !

35 €

Le Foie Gras d'Oie et de Canard en Marbré aux Cinq Epices

Ou

La Saint-Jacques à la Bretonne

Ou

Le Tartare de Thon aux Saveurs Exotiques

.....

Le Filet Mignon de Sanglier façon Grand Veneur

Ou

La Caille de Challans Farcie aux Ris de Veau et Foie Gras

Ou

La Saint-Jacques à la Vanille et Fèves de Tonka

.....

L'Irish

(Biscuit Chocolat, Compotée de Poire, Ganache Chocolat et Whisky, Mousse Chocolat et Café)

ou

Le P'tit Bonhomme de Pain d'Epices

(Biscuit Moelleux Pain d'Epices, Croustillant aux Marrons, Mousse Clémentine, Compotée de Clémentines aux Epices)

Ou

La Ti Boule des Fêtes

(Dacquoise Coco, Mousse Mangue, Compotée Mangue/Passion au Rhum)

Ou

Le Mac'apin de Noël

(Macaron, Ganache Pistache, Ganache Praliné, Eclats de Pistache)

Entrée - Plat au tarif de 32 €

Menu des Gourmands...

25 €

Le Foie Gras de Canard Mi-Cuit et sa Compotée de Figue au Poivre de Kampout

Ou

Le Saumon en Deux Façons, Fumé aux Epices et Aromates et Gravlax aux Agrumes

Ou

Le Ragoût de Pétoncles au Lillet

.....

Le Contre-Filet de Bœuf Rôti de la ferme du Chêne Tied au Jus sur son Lit de Champignons des Bois

Ou

Le Filet de Turbot aux Huîtres de la Baie de Bourgneuf

Ou

La Lotte à L'Armoricaine

.....

L'Irish

(Biscuit Chocolat, Compotée de Poire, Ganache Chocolat et Whisky, Mousse Chocolat et Café)

ou

Le P'tit Bonhomme de Pain d'Epices

(Biscuit Moelleux Pain d'Epices, Croustillant aux Marrons, Mousse Clémentine, Compotée de Clémentines aux Epices)

Ou

La Ti Boule des Fêtes

(Dacquoise Coco, Mousse Mangue, Compotée Mangue/Passion au Rhum)

Ou

Le Mac'apin de Noël

(Macaron, Ganache Pistache, Ganache Praliné, Eclats de Pistache)

Entrée - Plat au tarif de 22 €