

# Carte des Plats à Emporter Fêtes de Fin d'Année

## Nos Amuses Bouche :



**Sphère de Noël :** Crèmeux cèpes, croquant de panais, chiffonnade de jambon à la truffe blanche. 4.00€

**Planche gourmande :** Pâté en croûte de poulet, Guéménnoise, Jambon speck, Abondance, Coppa et Rillette d'oie. 5.00€

**Assortiment mini lunch (3) :** Rillette aux 2 saumons, tomate confite fromage frais, bacon moutarde à l'ancienne. 5.00€

## Nos Entrées :

**Le Pintade en croûte :** Pâté en croûte, morilles et champignons noirs, compotée d'échalotes balsamique. 12.00€

**Le Saumon :** Nems de saumon fumé et crevettes, graines de nature aux cranberries et tartare de tomates. 13.00€

**Assiette Gourmande :** Foie gras mi-cuit au Muscat, Gambas, Saumon fumé, St Jacques. 14.00€

**Le Foie Gras mi-cuit :** Foie gras mi-cuit au Muscat, glacé à la vigneronne, chutney de figues. 16.50€

## Nos Poissons :



**Le Merlu :** Pavé de Merlu rôti crémeux de potimarron. 12.00€

**Le Bar :** Filet de Bar grillé à la crème de Monbazillac. 15.00€

**L'Ouble Chevalier :** Filet d'Omble Chevalier à la crème Noilly Pratt safranée. 16.00€

**Le St Pierre :** Filet de St Pierre à la bisque de langoustines. 17.00€

*Nos poissons seront accompagnés d'un risotto au parmesan et pointes d'asperges.*

## Nos Viandes :



**Le Canard :** Cuisse de Canard confite façon canard à l'orange. 15.00€

**La Pintadeau :** Suprême de Pintadeau, crème de morilles. 15.00€

**La Canette :** Filet de Canette rôti, sauce suprême foie gras. 15.00€

**Le Veau :** Piccata de quasi de Veau, jus de viande ail et romarin. 17.00€

**Le Bœuf :** Pavé de filet de Bœuf VBF, façon Rossini (escalope de foie gras poêlée, jus de viande à la truffe). 28.00€

*Nos viandes seront accompagnées d'une purée de patate douce et  
D'une poêlée forestière (Champignons de Paris, shiitakés, pleurotes et trompettes de la mort)*

## Notre fromage :

**L'Assiette du fromager :** Tomme plaisir « Ferme des P'tits Brillet », Tartu « fromage à la truffe blanche et un Finger d'Abondance sur son lit de mâche nantaise, brunoise de fruits secs. 6.00€

## Nos desserts :



**Omelette norvégienne :** Sorbet rhum raisin recouvert de sa génoise meringuée. 6.00€

**Le Chocolat :** Bûche de Noël aux trois chocolats. 6.00€

**Le Lingot Caramel :** Crèmeux caramel sur sablé, pommes caramélisées, diplomate pralinée. 6.00€

**La passion du fruit rouge :** Crèmeux chocolat blanc vanille bourbon, cœur exotique, feuillantine chocolat et mélisé de fruits rouges (framboise, myrtille, groseille et cassis). 6.00€