

Carte des Plats à Emporter Fêtes de Fin d'Année

Nos Amuses Bouches :



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

Planche gourmande : Pâté en croûte de poulet, Guémenoise, 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'Omble 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 : Crémeux caramel sur sablé, pommes caramélisées, diplomate pralinée. 6.00€

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