

# MENU DE LA SEMAINE

Du 22 au 26 décembre 2025

## LUNDI 22 DÉCEMBRE

### POISSONS

Dos de cabillaud

### VIANDES

Petit salé aux lentilles

Hachis parmentier

Saucisse grillée

### GARNITURES

Risotto aux champignons - Finger de polenta

Pommes grenailles - Gratin de légumes

Légumes vapeurs - Purée de carottes

## 23-24 DÉCEMBRE

### POISSONS

Timbale de Saint-Jacques - Filet de bar

Filet de turbot - Médaillon de lotte

### VIANDES

Chapon cuisiné sauce champagne et morilles

Rôti de poularde, sauce au foie gras

Gigue de chevreuil

### GARNITURES

Pommes grenailles et champignons

Poêlée de légumes de fêtes - Purée truffée

Epinards à la crème - Gratin dauphinois

## JEUDI 25 DÉCEMBRE

FERMÉ

## VENDREDI 26 DÉCEMBRE

### POISSONS

Quenelle de brochet

Brandade de morue

Filet de dorade

### VIANDES

Paëlla - Blanquette de veau

Croustillant d'agneau

### GARNITURES

Purée de céleri - Purée truffée - Polenta

Flan de légumes - Poêlée de fête

Fruits et légumes acidulés

# CARTE DE FÊTES 2025

DATE LIMITE DE COMMANDE : **DIMANCHE 21 DÉCEMBRE 2025**

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES DIRECTEMENT EN BOUTIQUE

## APÉRITIFS

Assortiments de canapés froids	2€/pce
Assortiments de petits fours chauds	49,90€/kg
Croque-monsieur à la truffe	8€/pce
Saucisse cocktail / Boudin blanc cocktail / Boudin noir cocktail	24,90€/kg
Tarama	34,80€/kg
Rillettes de saumon à l'aneth	44,90€/kg
Grosse gourgère au comté	2€/pce
Grosse gourgère farcie (jambon / comté / truffe)	5€/pce
Grand Blinis	1,50€/pce

### Navette au choix :

- Mousse de canard	2€/pce
- Jambon maison	1,50€/pce
- Saumon fumé	2€/pce

### Pain surprise (50 SANDWICHES), au choix :

- Saumon Fumé	55€
- Charcuterie	45€
- Saumon et Charcuterie	50€

Brioche au tourteau (48 SANDWICHES)	65€
-------------------------------------	-----

## FOIE GRAS ET PÂTÉS EN CROÛTE

Terrine de foie gras de canard au naturel	175€/kg
Foie gras de canard au naturel en tranche ou en bloc sous-vide	175€/kg
Pâté en croûte « Royale » PORC, FOIE GRAS, TROMPETTES ET PISTACHES	54,90€/kg
Pâté en croûte « De Fêtes » GAMBAS, VOLAILLE ET CHAMPIGNONS	55,90€/kg
Pâté en croûte « Gibier à plumes » FAISAN, PERDREAU, FOIE GRAS ET CRANBERRIES	59,90€/kg
Pâté en croûte « Tout cochon » PORC, TROMPETTES, VIN BLANC	44,90€/kg

## POISSONS

Filet de turbot, butternut et duxelle de champignons	18€/pce
Filet de bar rôti, condiment olives	12,50€/pce
Médailillon de gambas, sauce homardine	9,50€/pce
Timbale de Saint-Jacques aux légumes	12,50€/pce
Filet de Saint-Pierre, sauce safranée	10,50€/pce
Médailillon de lotte à l'américaine	16€/pce

## HORS D'ŒUVRES

Pesto chèvre / betterave	7€/pce
Saumon gravlax	98,90€/kg
Saumon fumé	98,90€/kg
Darne de saumon	69,90€/kg
Œuf Norvégien	8,50€/pce
Terrine de Saint-Jacques	49,90€/kg
Entremet tourteau / céleri / pamplemousse	8,50€/pce
Demi-langouste à la « Parisienne », macédoine de légumes	35€/pce
Coquilles Saint-Jacques à la Normande	12,50€/pce
Galantine de poularde, morilles et foie gras	79,90€/kg
Bouchée à la reine aux ris de veau	7,50€/pce
Escargot de Bourgogne « très gros »	13€/dce
Boudin blanc truffé	38,80€/kg
Boudin blanc aux morilles	34,80€/kg

## ACCOMPAGNEMENTS

Pommes Dauphines	24€/kg
Pommes grenailles et champignons	23,80€/kg
Flan de potimarron et châtaignes	3,50€/pce
Purée de pommes de terre	19,90€/kg
Purée de pommes de terre truffée	25,00€/kg
Purée de carottes	23,80€/kg
Purée de céleris	23,80€/kg
Epinards à la crème	23,80€/kg
Fondue de poireaux	25,80€/kg
Marrons cuisinés	29,80€/kg
Risotto aux champignons et truffe noire	29,90€/kg
Légumes vapeurs	19,90€/kg
Poêlée de légumes de « fêtes »	24,90€/kg
Fruits et légumes rôtis acidulés	24,90€/kg
Gratin Dauphinois	19,50€/kg
Gratin de légumes	23,80€/kg
Galette de courges	3€/pce
Finger de polenta	3,50€/pce

## PLATS À PARTAGER

MIN. 8 PERSONNES

Kouloubiac de saumon, beurre blanc	10,50€/pce
Filet de bœuf en croûte	18€/pce
Notre jambon à l'os en croûte sauce madère	10,50€/pce

## VIANDES

Rôti de poularde fermière, petits légumes, sauce foie gras	15€/pce
Pièce de veau fondante, jus truffé	16€/pce
Chapon cuisiné sauce Champagne et morilles	12,50€/pce
Gigue de chevreuil, sauce civet	15€/pce
Ris de veau croustillant, jus acidulé	15€/pce
Caille farcie, foie gras et châtaignes, sauce au Porto	14€/pce

## VOLAILLES RÔTIES À LA BROCHE

Pintade fermière (3/6 PERS.)	17,50€/kg
Poularde fermière (4/6 ERS.)	18,50€/kg
Dinde de Bresse (6/8 PERS.)	27,50€/kg
Chapon fermier (8/10 PERS.)	20,95€/kg

TOUTES LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIES ET TRUFFÉES

## SPÉCIALITÉS FESTIVES

Caviar Oscietre de la Maison Kaviari	Sur demande
Caviar Baeri Français de la Maison Kaviari	Sur demande
Truffe Noire Melanosporum fraîche	Selon cours
Foie gras de canard cru en lobe frais IGP Sud-Ouest	95€/kg
Champagne Brut, Laurent-Perrier	48€/pce

## DESSERTS

### Nos bûches individuelles :

- Bûche vanille / fruits rouges	7,50€/pce
- Bûche chocolat / crème brûlée	7,50€/pce
- Bûche citron yuzu / noisette	7,50€/pce

Assortiment de petits fours sucrés	1,50€/pce
Assortiment de mini macarons	1,50€/pce
Brochette de fruits frais	2€/pce

POUR PERSONNALISER VOTRE MENU, CERTAINS PLATS PEUVENT S'ACCOMPAGNER DE TRUFFE NOIRE EN SUPPLÉMENT, SUR DEMANDE

