



Ouvrez	les	festivités	par	l'apéritif :
--------	-----	------------	-----	--------------

 Pain surprise charcuterie (48 pièces) 	30.00 €
o Pain surprise saumon fumé (48 pièces)	44.00 €
o Pyramides de verrines de fêtes (40 pièces)	84.00 €
o Plateau de 9 verrines	20.00 €
o Plateau d'amuse-bouche (20 pièces)	30.00 €
Plateau de réduction à tiédir (20 nièces)	30.00 €

Émerveillez vos hôtes avec

o Foie gras de canard IGP Sud ouest 149.90 €/kg

nos entrées froides :

∘ Langue Lucullus	149.90 €/kg
o Galantine	39.90 €/kg
o Saumon fumé (Ecosse)	65.50 €/kg
o Rillettes de saumon	38.50 €/kg
o Saumon Bellevue (mini 6 pers)	6.50 €/pers
o Demi langouste	21.00 €
o Ballotin aux deux saumons	6.10 €

nos entrées chaudes :

c	Boudin blanc truffé 2%(Melanosporum)	31.00 €/kg
C	Boudin blanc nature	21.00 €/kg
C	Poêlon* de ris de veau financière	18.50 €
C	Ris de veau en croûte	6.50 €
C	Escargots de Bourgogne (la dz)	8.90 €
C	Saint Jacques rôtie aux trompettes(3 noix) *	8.50 €
C	Cassolette saumon, écrevisse *	7.10 €

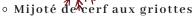
^{*} Consigne Cassolette, Cocotte ou Poêlon 2.00 €



0	Cœur d'aloyau en croûte farce foie gras	11.90 €
0	Pavé de veau de lait aux morilles	10.90 €
0	Filet mignon de porc aux abricots en croûte	8.90 €
0	Filet mignon de porc au Maroilles	7.90 €
0	Chapon mijoté aux morilles	10.50 €
0	filet d'oie au jus corsé	8.90 €
0	Dinde aux marrons	7.90 €
0	Suprême de pintade à la Normande	8.90 €
0	Caille désossée farcie aux griottes	9.10 €
0	Magret de canard au poivre vert	9.10 €
0	Filet de sole Joinville	9.10 €
0	Ballotin de lotte aux poireaux et bacon	9.10 €



Le Gibier :



mijote de ceri aux griottes

o Sauté de sanglier aux marrons



8.90 €

9.90 €

Savourez nos garnitures de légumes :

0	Gratin dauphinois	2.20 €
0	Gratin de pommes de terre aux champignons	2.90 €
0	Fagot de haricots verts	2.20 €
0	Tatin à la tomates confites	2.95 €
0	Tatin d'endives	2.95 €
0	Pommes aux airelles	2.95 €
0	Tartelette de pommes de terre aux champignons	4.50 €
0	Pomme de terre au four	10.90 €/kg

