

Création
Goûts
Moderne
Saveur
Tendance
Fraîcheur
émotions
émotion
Fraîcheur
Création
émotions
événement
Tendance
SENS
Goûts
Fraîcheur
Originalité
Création
Goûts
Originalité
émotions
Originalité
Création
Goûts
Originalité
émotions
événement
Originalité
Modern
émotion
Goûts

Notre sélection maison à la coupe : (Conditionné sous vide)

- * Le gravellax de saumon d'Écosse label rouge (chantilly d'aneth maison offerte)
5,90€ les 100gr ; 27,90€ les 500gr ; 49,90€ le kilo
- * Le Foie Gras du Sud-ouest Mi-cuit à l'armagnac (Chutney d'oignons maison au vin chaud offert)
13,50€ les 100gr (2pers) ; 65€ les 500gr (10pers) ; 120€ le kilo (20 pers)

Coffret de pièces apéritives froides ou chaudes :

5 pièces 5,50€ ; 10 pièces 11,00€ ; 15 pièces 16,50€ ; 25 pièces 27,50€

Pièces Froides :

- * Burger Foie gras et Chutney d'oignon au vin chaud
- * Bonbon pain d'épices et canard fumé, confit de clémentines
- * Mini gaufre fines herbes et saumon gravellax
- * Chou crème de homard et queues d'écrevisses
- * Blinis sarrasin, crevettes et crémeux petits pois

Pièces Chaudes :

- * Mini clafoutis cèpes parmesan
- * Croque au comté, patate douce et truffes
- * Kraft pétoncles et crème de homard
- * Mini feuilleté bœuf Wellington
- * Gougère d'escargots à l'ail fumé

Nos Menus à composer :

- * **L'Étincelle** Entrée ~ Plat ~ Dessert : 29€
- * **RéveilIon** 5 Pièces cocktails ~ Entrée ~ Plat ~ Dessert : 33,50€
- * **L'Étoilé** 5 Pièces cocktails ~ Entrée ~ Plat ~ Fromage ~ Dessert : 37€
- * **Menu Enfant** 9€
 - Saumon fumé crème citronnée ou terrine de canard confit d'oignon
 - Aiguillette de volaille à la crème et son gratin de pomme de terre aux amandes
 - Cœur coulant chocolat et son coulis caramel beurre salée

Entrées 10€

- * Maki de homard à la Mangue, tagliatelles de légumes croquantes, chantilly Wasabi
- * Gambas Black-Tiger et sa crème d'aneth, pickles de betterave façon carpaccio
- * Mille-feuille de Foie Gras, pain d'épices et butternut confit vanille Bourbon, chip's de canard fumé
- * Finger cheese cake au citron confit et Gravelax de Saumon à l'aneth

Plats 12€

- * Fondant de Bœuf piqué au romarin, Foie gras et Armagnac
- * Magret d'oie snacké au poivre de Sichuan, réduction à l'orange et butternut
- * Grenadin de veau cœur d'écrevisses, jus crustacés au Sauterne
- * Brochette de Noix de Saint-Jacques et gambas snackées, coulis de crustacés au Noilly-Prat

Garnitures 4,90€ (accompagnée d'un crumble de carottes et potimarrons glacés au miel)

- * Arancini au parmesan et aux morilles
- * Eclair gourmand à la purée de cèpes
- * Moelleux de pomme de terre au canard fumé et châtaignes

Fromages 4,50€

- * Le plateau gourmand de Fromages affinés au lait cru et son chutney
- * L'éclair au St-Maure de Touraine et aux figues
- * Croustillant de Saint-Marcelin au miel et au pain d'épices

Desserts 5€

- Dome de Fêtes chocolat noir au choix :
- * **Crémeux** Tonka chocolat-praliné
- * **Rhum-Raisin** Façon omelette norvégienne
- * **Caramel** Beurre salé et poire cuite au vin blanc chaud
- * **Coco** Ananas caramélisé et éclats de pistache