

CARTE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2025

Pour les fêtes de fin d'années nous vous proposons une carte traiteur, toujours dans l'esprit du restaurant, mais à domicile. Nous vous proposons une carte, mais aussi des menus à composer selon votre guise.
(Choix unique pour l'ensemble de la table)

Entrée, plat, fromage, dessert 48€



Entrée, 2 plats, fromage, dessert 54€



Réservation au 20 décembre maximum, après sur demande

Pour toutes autres demandes de produits, veuillez-nous consulter nous répondrons à vos demandes sur mesures.
Plateau de fruits mer, crustacés, caviar, poissons, gibiers, pâtisseries.
Nous pouvons aussi nous occuper du côté cave, n'hésitez pas à nous consulter.

Terrine de foie gras selon dispo
Nature ou truffe



Entrées : 14€

Foie gras en croute, gelée chicorée, chutney fruit d'hiver, raisin mariné au Rivesaltes.

Grosse truite en Bellevue, mayonnaise citron aneth, légumes croquants.

Plats : 28€



Mousseline de st jacques et crustacé, émulsion de carapace et légumes d'hivers.

Sandre en croute, flan de cèpe, émulsion de cèpe.



Filet de chapon, jus truffé et cannelloni de cardon.



Jambonnette de canard farcie au foie gras et trompette, pomme fondante.

Fromage : 5€

nougat de chèvre, fruit du mendiant et miel de truffe.



Desserts : 6€



Bûche Mont Blanc :

Biscuit roulé, compotée de myrtille, crème de marron et chantilly mascarpone vanille.

Bûche dacquoise :

Biscuit moelleux noix, crème au beurre praliné, praliné, fruits secs en choucho.

