



## Apéritifs :

Tartare de Saumon	2€
Toast foie gras sur Pain d'épices Maison	1€50
Brochette Magret/Abricot	1€80
Pizza festive au choix (60x40)	30€
Assortiment de Sablés salés (500gr)	8€50



## Entrées :

Cheese Cake au Saumon	7€50
Chausson de foie gras poire/figue	8€
Crème brûlée de foie gras	8€
Petit Gratin de fruits de Mer au vin blanc	8€50
Salade de Noël	7€50

## Poissons :

Filet de Saumon et sa crème à l'oseille	11€50
Blanquette Queue de Lotte Ananas/Curry	13€
Filet de Rouget et sa réduction de Yuzu	11€50
Vol-au-vent de la Mer	9€50
Filet de St Pierre au beurre d'orange	12€



## Viandes :

Suprême de Pintade au Muscat de Lunel	9€50
Parmentier de Canard	9€
Blanquette de Veau façon exotique	10€50
Civet de chevreuil Cramberies/ Giroles	11€
Sot'l'y'laisse de Sanglier Grand Veneur	10€

**Volailles Rôties et Farcies sur Demande**

## Légumes :

La Festive (Patate Douce, Marrons, Panais)	2€90
Gratin Dauphinois aux cèpes	2€90
Crème Brûlée de poireaux	3€
Duchesse de Potimarron	2€50
Ecrasé de Navet	2€50



## Côté Gourmandises :

Foie gras bocal (250gr)	10€
Pain d'épices	5€50
Confit figue/Oignon	5€50
Cocktail de Noël (le litre)	8€50
Délice Caramel (250gr)	4€50
Fougasse de Noël (la plaque)	25€



## Desserts :

### Bûches Pâtissières : 3€/part

Mangue/Chocolat
Citron/Framboise Meringuée
Vanille de Bourbon/Marron

### Bûches Glacées : 2€80/part

Rhum/Raisin	
Abricot/Nougat	
Praliné/Chocolat	
Assortiment de Sablés de Noël (500gr)	8€50
Assortiment de Mignardises (4)	5€50



## Repas du Chef 30€

Mini Conchiglias au Saumon Frais  
Riz en folie

Quinoa au potimarron

Aubergine et son coulis de tomate

Salade d'endives Bleu/Noix

Terrine de St Jacques  
Terrine de Légumes

*Trou Normand*

Cuisse de Canard confite à l'orientale

Semoule safranée aux raisins de Corinthe

Baby carottes

Ou

Noix de Veau et sa réduction de Cassis

Pomme aux airelles

Moelleux de Potiron au Cantal

Buffet de fromages affinés et ses pains Spéciaux

Farandole de 4 gourmandises ou Bûche

## Menu 25€ :

Salade de Noël

Suprême de Pintade sauce au Muscat de Lunel

Gratin dauphinois aux cèpes

Picodon et sa gelée de vin rouge

Bûche ou Gourmandises

## Soirée élégance 25 €

Tartare de Saumon fumé

Crème de foie Gras

Verrine d'endives Jambon  
Crème de lentille

Brochette Pruneaux/ Poitrine fumée rôtie

Verrine Potiron/Marron

Navette chèvre/tomate séchée

Empanadillas Boudin/pomme

Empanadillas à la Brandade de Nîmes

Charcuterie de pays

Wrap thon/avocat

Brochette de Magret/Abricot  
Brochette de Poulet Moutarde cacahuètes  
Terrine de poisson  
Tapenades hivernales

Plateau de fromages affinés

Farandole de 4 mini gourmandises ou Bûche

## Menu 30€ :

Crème brûlée de foie gras et sa Mâche

Ou

Cheese Cake de Saumon fumé

Civet de Chevreuil aux Cramberies et aux Girolles

Festive

Ou

Filet de St Pierre au Beurre d'orange

Semoule Safranée

Carotte Fane déglacée

Crottin de Chèvre et son confit Figue/Oignon

Bûche ou Gourmandises

