

Menu de Noël & Nouvel An

1. 6 zakouskis froids en verrine (+ 4 €)

2. La Trilogie de foie gras maison
coulis caramélisé

3. Le tartare de saumon frais et fumé
sauce au raifort

4. Le méli-mélo de St Jacques
scampis sauce armoricaine & riz safrané

5. L'aumônière de ris de veau
aux champignons des bois

6. Le mignon de biche « Grand Veneur »
garnitures d'automne

7. Les émincés de veau à la Normande

8. Chapon farci sauce champagne

9. La bûche du Père Noël

10. Le Cœur de l'An Neuf

Ce menu à emporter vous est proposé au prix de
30,00 € avec 2 entrées, ou **25,00 €** avec 1 seule
entrée à votre choix.

**Personnalisez votre apéritif avec nos
zakouskis chauds & froids ! (liste sur demande)**

Entrées Froides

Foie gras de canard et ses garnitures 14,00 €

Gourmandise Landaise (mesclun de salades, gésiers confits,
magret fumé, foies gras) 14,00 €

Trilogie de terrines de gibier « maison » 11,00 €

Tartare de thon rouge et saumon fumé, sauce raifort
11,80 €

L'aumônière de jambon de Parme aux fruits frais
11,80 €

Entrées chaudes

Méli-mélo de St Jacques et scampis sauce armoricaine riz
safrané 12,50 €

Filet de bar au fenouil sur un lit de pâtes fraîches
12,50 €

Feuilleté de petits gris aux petits légumes 11,80 €

Cassolette de ris de veau aux champignons des bois
13,80 €

Plat de résistance

Ballottine de faisan aux chicons et au noix 18,00 €

Emincé de chapon forestière 16,00 €

Mignon de biche Grand Veneur 18,00 €

Râble de lièvre dijonnaise 18,00 €

Mignon de veau à la normande 16,00 €

Magret de canard aux fruits rouges 16,00 €

Pintadeau aux raisins muscat 14,50 €

Daurade aux poireaux et écrevisses 14,50 €

Accompagnement :

Gratin dauphinois, chicons braisés, pommes aigres, poêlée
de champignons

Potages frais au litre

Potage au cresson 6,00 € / L

Velouté aux pleurotes 8,00 € / L

Bisque de homard 12,00 € / L

Soupe de poissons 10,00 € / L

Plateau de Fruits de Mer

1/2 Homard, 1/2 Tourteau, Langoustines, crevettes bou-
quet, gambas, amandes, clams, moules cuites, 6 huitres
creuses, bulots. — Sauce et pain beurré.

35,00 €

Le foie gras au naturel 6,00 €/100g

Le foie gras aux truffes 11,00 €/100g

Le foie gras aux cèpes de Bordeaux 9,00 €/100g

Le marbré de foie gras au chocolat 8,50 €/100g

Le foie gras au spéculoos 7,50 €/100g

Le foie gras à l'italienne 7,50 €/100g

Le foie gras au chevreuil fumé 8,50 €/100g

Le magret de canard farci au foie gras 4,00 €/100g