



LES FÊTES DE FIN  
D'ANNÉE S'EMPORTENT  
CHEZ MOI.



## APÉRITIFS:

### **Plateau d'amuses bouches: 70€ Le plateau de 40 pièces .**

(Gougère pancetta et compté , roulé de légumes mayonnaise aigre douce, velouté de butternut aux châtaignes, cheesecake au saumon fumé sablé aux épices , verrine avocat crevettes thai)

### **Pain surprise 40 sandwichs 60€**

### **Entrées: 13€**

TERRINE DE BŒUF DE 20H AUX FOIE GRAS, CONFIT DE FIGUES ET PICKLES DE BETTERAVES .

TATIN D'OIGNONS DOUX AU MAGRET FUMÉ, POIRES , TRUFFE ET POIVRE AU THÉ .

GAUFRE DE POMME DE TERRE /EMMENTAL , SAUMON FUMÉ, SAINT JACQUES ET CREVETTES , CRÉMEUX ANETH TOPINAMBOUR ET POMME VERTE



## Plats : 24 €



FILET MIGNON DE CERF ,  
DÉCLINAISON DE CAROTTES À  
L'ARABICA , CONFIT  
D'ÉCHALOTES ET JUS RÉDUIT  
AUX AIRELLES .



SAINT JACQUES SNACKÉES ,  
RISOTTO DE CÉLERI , HUILE DE  
HOMARD ET SÉSAME , JUS  
D'AGRUMES VANILLÉ.

SUPRÊME DE CHAPON BRAISÉ ,  
EFFEUILLÉ DE POMME DE TERRE  
TRUFFÉ, SAUCE MORILLE AU VIN  
JAUNE ET FARCE À LA TRUFFE .



FROMAGES 11 €

**3 Fromages AOP :Tomme fermière au fleurs , blue shropshire , chèvre cendré à la truffe**

OU

**Pavé de brie à la truffe .**

DESSERTS 10 €

BÛCHE REVISITÉE À LA VANILLE ET AUX AMANDES

DUO DE CHOCOLATS ET MANDARINES .

VERRINE EXOTIQUE ( BAVAROIS AU RHUM , MOUSSE PASSION , TARTARE DE MANGUE , COULIS EXOTIQUE )





POUR COMMANDER VOTRE MENU DE FETES  
À EMPORTER !

**Dernière prise de commande le lundi 18  
pour le 24**

**et le vendredi 22 pour le 31 ( sauf afflux  
important de commandes )**

**A récupérer au restaurant 27 rue Jules  
Ferry le 24 entre 12h et 15h**

**Le 31 entre 12h et 15h ( CB et espèces  
uniquement )**