

Carte des Fêtes de fin d'année

Mises en Bouche

Planche Apéro 11€ par
Personne

Entrées

Dalh de Lentilles et son
Tartare de Saint Jacques
et Langoustines 12€

Marbré de Foie Gras aux
Fruits Rouges et son
Chutney Maison
(50g) 11.50 €

Poisson

Duo de Saumon au
Champagne 12.00€

Viandes

Croustillant de Chapon 12€
Trilogie des Fêtes 11.50€
Maffé de Chapon et Poularde
aux Saveurs des fêtes 11.50€

Garnitures

Crumble de Légumes d'Antan
sur son palet de Butternut
2.00€
Risotto de Pomme de Terre
dans son Oignon Rouge 2.00€
Gratin Dauphinois 2.00€
Mille feuilles de Céleri au
Lard 2.00€

Tel 06.29.90.13.71

Jb.asha@orange.fr



Fromage

Plateau de Fromages 2.70
la Part

Desserts

Le Délice de Chocolat au
Sarrasin 3.00€
Crèmeux de Litchi et son
Biscuit au Thé Matcha
3.00€
Mini Cannelés x12 10.50€
Macarons x 12 11.50€
Trilogie de Desserts
5.50€

Carte des Fêtes de fin d'année

Menu 1 : 30.50 €

Dalh de Lentilles et son
Tartare de Saint Jacques
Fumée et ses Langoustines
au citron vert

Trilogie des Fêtes
effiloché de Daim, Canon
de Veau Rossini, Filet de
Caille

Crumble de Légumes
d'Antan sur son palet de
Butternut

Plateau de Fromages

Délice de chocolat au
Sarrasin

Menu 2 : 40.50€

Marbré de Foie Gras aux Fruits
Rouges et son Chutney

Duo de Saumon au Champagne
(Côtelette fumée rôti, Ballotine
au Homard et Epinard

Croustillant de Chapon Crème
de Pleurotes

Risotto de Pomme de Terre
dans son Oignon Rouge Mille
Feuilles de Cèleri au Lard

Plateau de Fromages

Trilogie de Desserts

Tel 06.29.90.13.71

Jb.asha@orange.fr



Menu 3 : 27.50€

Planche Apéro
(Chorizo ibérique, Lomo,
Raviole de Saint jacques,
Verrine, Foie Gras...)

Maffé de Chapon et Poularde
aux Saveurs des Fêtes

Plateau de Fromages

Crèmeux de Litchi et son
Biscuit au Thé Matcha