

## Carte des Fêtes de fin d'année

### Mises en Bouche

Planche Apéro 11€ par  
Personne

### Entrée

Cannelloni de Saint  
Jacques et Poireaux aux  
Grains de Passion 11€

Foie Gras Maison (50g)  
et son Chutney de Poire  
aux épices 10.90€

### Poisson

Ballotine de Rouget et  
Saint Jacques à la Crème  
de Sauge 11.00€

### Viandes

Brochette de Filets de Caille  
aux 3 Saveurs 11€

Trilogie des Fêtes 10.50€

Tajine de Chapon aux  
Saveurs des fêtes 10.50€

### Garnitures

Blinis de Butternuts , sa  
Purée de Panais et ses  
Châtaignes Caramélisées  
2.00€

Tatin d'Endives 2.00€

Gratin Dauphinois 2.00€

Mille feuilles de Pomme de  
Terre 2.00€



Tel 06.29.90.13.71

Jb.asha@orange.fr

### Fromage

Plateau de Fromages 2.50  
la Part

### Dessert

Le Passionnément  
Croquant 3.00€

Délice Ananas Coco 3.00€

Mini Cannelés x12 10.50€

Macarons x 12 11.50€

Trilogie de Desserts 5.10€

## Carte des Fêtes de fin d'année

Menu 1 : 28.50 €

Cannelloni de Saint  
Jacques et Poireaux aux  
Grains de Passion

\*\*\*\*

Trilogie des Fêtes :

effiloché de bœuf, ballotine  
de chapon, magret de canard

Blinis de Butternuts , sa  
Purée de Panais et ses  
Châtaignes Caramélisées

\*\*\*\*

Plateau de Fromages

\*\*\*\*

Le passionnément  
Croquant

Menu 2 : 38.50€

Foie Gras Maison et son  
Chutney de Poire aux épices

\*\*\*\*

Ballotine de Rouget et Saint  
Jacques à la crème de Sauge

\*\*\*\*

Brochette de Filets de Caille  
aux 3 Saveurs

Mille Feuilles de pomme de  
Terre et sa Tatin d'endives

\*\*\*\*

Plateau de Fromages

\*\*\*\*

Trilogie de Desserts

Tel 06.29.90.13.71

Jb.asha@orange.fr



Menu 3 : 25.50€

Planche Apéro

( Chorizo ibérique, Lomo,  
Gravlax de Saumon, Tataki  
de Bœuf...)

\*\*\*\*

Tajine de Chapon aux  
Saveurs des Fêtes

\*\*\*\*

Plateau de Fromages

\*\*\*\*

Délice ananas coco