



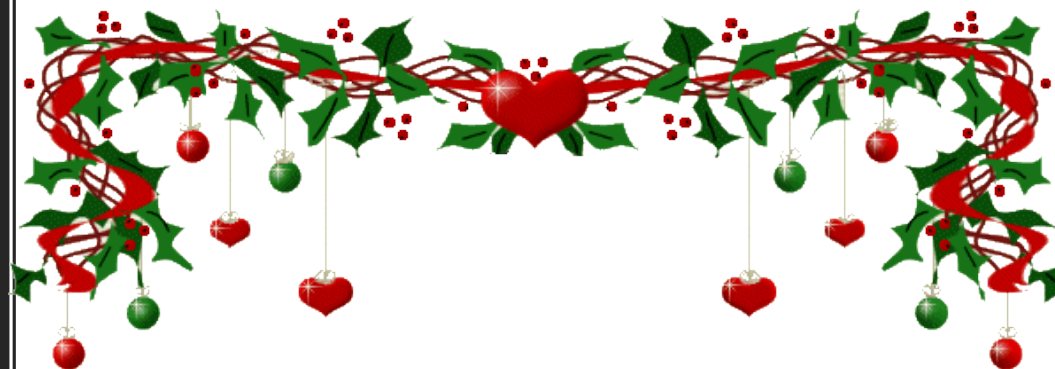
Pour information

*Tous les plats de ces menus
Peuvent être commandés séparément.*

*Nous pouvons nous adapter
à vos envies, à vos souhaits
et vos préférences alimentaires
afin de satisfaire tous vos convives.*

*N'hésitez pas à nous contacter
Pour de plus amples renseignements*

*Notre leitmotiv :
Vous régaler & vous satisfaire*



*Pour les Fêtes
Nos Menus
à Emporter*

Joyeuses Fêtes

Menu Prestige 66.00 €

Mise en bouche

Patte de homard en ravioles, petits légumes aneth et ciboulette

Pince de homard, gaufre aux cèpes et foie gras poêlé

Corps du homard, risotto à l'encre de seiche et

Son bouillon crémé au safran

Dos de cerf, champignons du moment, crème de cèpes

Déclinaison de fromages de chez Pascal Beillevaire

Perles & Rubis ou Délicatesse Chocolat et fruits Exotiques

Menu Premium 55.00 €

Mise en bouche

Le suprême de colvert de chasse et foie gras en tourte

Montgolfière de Saint Jacques, homardine aux petits légumes

Dos de cerf, son dauphinois crémeux, champignons du moment

Déclinaison de fromages de chez Pascal Beillevaire

Quintessence au Praliné et caramel

**Moins 4.00€ par menu sans les fromages*

Menu Classique 45.00 €

Mise en bouche

Foie gras mi-cuit, confit de figues et pommes

Son pain mousseline aux Cranberries

Montgolfière de Saint Jacques, homardine aux petits légumes

La Volaille de 100 jours Label Rouge

Son dauphinois crémeux, champignons du moment

Déclinaison de fromages de chez Pascal Beillevaire

Délicatesse chocolat et fruits exotiques

Le Chef vous propose également pour agrémenter

Vos apéritifs et vos fins de repas

Des verrines salées ou sucrées 2.50 €/pièce

Verrines salées - Parisiennes de crabe et crevettes sauvages

- Tartare de thon façon bistrot

- Crème brûlée au foie gras et canard

Verrines sucrées Transparence chocolat blanc fruits rouges

- Délicatesse aux trois chocolats

- Le Caramel & praliné