

Pièces de Cocktail Froides

Chaque variété est vendue par 5p

Sablé crème de haddock perles de yuzu
Saumon à la framboise et pipette de gin
Pince radis noir, chèvre et noix de pécan
Lomo, céleri torréfié et pain d'épices
Langoustine condiment de salicornes aux éclats d'amandes

6€ les 5p

Pièces de Cocktail Chaudes

Chaque variété est vendue par 5p

Fricassée d'escargots crème d'ail confit et herbes
Croustillant de volaille aux graines
Samossa d'agneau foie gras et poire
Cromesqui fèves et pois chiches
St Jacques marmelade endive à l'orange

7€ les 5p

Pain Surprise Polaire

32 toasts assortis

Truite fumée et beurre d'aneth
Serrano et figues
Chèvre et brisures de truffes
Carottes et pavé de Roubaix

24€

Mignardises Sucrées

16 pièces assorties

Nougat à la framboise et pistache
Tartelette croustillante à la mangue
Moelleux pain d'épices, mousse miel de Montreuil sur mer
Truffe craquante au chocolat noir

15€

Entrées Froides

Foie gras de canard mi-cuit,
(élevage IGP Sud Ouest)

Suggestions pour accompagner votre foie gras

- * Moelleux aux 52 épices et amandes
- * Confit de poire au piment d'Espelette (pot 150g)

Saumon fumé «label rouge» à la ficelle
(Dans notre fumoir au bois de hêtre)

Cheese-cake salé crumble parmesan,
copeaux de légumes et huile au pesto

Entrées Chaudes

Boudin blanc traditionnel

Environ 150g/180g

Boudin blanc foie gras châtaignes

Environ 150g/180g

Parfait Terre

Ris de veau sauté, panais et carottes rôties, jus
xérés

Parfait Terre & Mer

Joue de lotte, chou fleur snacké, crème de
lard et noisettes

Commandes à passer au plus tard
par téléphone ou mail

- le 19 décembre pour Noël
- le 26 décembre pour la St Sylvestre

Vous pouvez retirer vos commandes
le 24 et 31 décembre de 9h à 14h

Fermé le 25 décembre.

Plats

* Accompagnements des plats :

Palet de gnocchi aux éclats de châtaigne et poêlée hivernale

Rôti de chapon farce au foie gras et
trompettes

12,50€

Filet de Lieu jaune, croûte noisettes et
clémentines, beurre blanc

14,50€

Pavé de veau, viennoise d'agrumes,
jus infusé à la verveine

15,50€

Marcassin grillé, jus crémé au cidre

16€

Souris d'agneau confite 9h, sauce
orientale

16,50€

Desserts individuels

L'igloo

Biscuit madeleine, crème brûlée tonka, gelée
de fruits rouges

Tourbillon limoncello

Moelleux citron, sablé noisettes, et gelée
limoncello

3,90€ la
portion

Tartelette choco- exotique

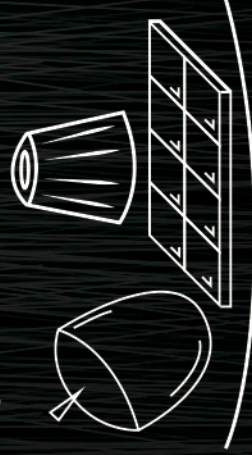
Moelleux chocolat, croustillant pécan,
mouseline mangue et fruits exotiques

Bûches à partager

Bûche Vanille, praliné et pomme tatin

Bûche chocolat, spéculoos et framboises

4 parts : 12€
6 parts : 17€
8 parts : 22€



Vous pouvez nous contacter au :

☎ 03.21.09.88.32

✉ culin.r@orange.fr