

# Menus de Fêtes !

Semaine du 5 au 9 décembre midi

## Lundi 5

Sashimi de saumon, crème au wasabi et sauce au miel



Sur une fine tarte, marmelade de tomate au basilic, tataki de thon rouge aux arachides et quelques pousses



Effeillé de cabillaud sur son lit de légumes forestiers



Filet mignon de porc en croûte de feuilletage sauce au cidre, chips de lard, pommes fruits, purée de butternut et champignons



Dame Blanche Framboise  
Chocolat



Croustillant praliné et truffes au chocolat

## Mardi 6

Carpaccio de thon au thé vert et citronnelle



Crème de foie gras et son croustillant



Cabillaud juste cuit sur un riz Nerone crémeux, émulsion de crustacés



Poulet jaune des Landes aux cèpes et pignons de pin



Chocolat Praline craquants



Mignardise du jour

## Mercredi 7

Choux à la mousse de foie gras



Espadon juste saisi, sauce vierge, riz sauvage.



Filets de Sole Bonne Femme Fleuron, Duxelles et Riz Pilaf



Tournedos de canard façon Rossini, pommes amandines, petit légumes



Déclinaison d'ananas



Mignardise du jour

## Jeudi 8

Velouté de fève et pétoncles au miel



Tartelette de légumes anciens au saint nectaire



Assiette dégustation : saveurs marines et fumées au haddock, saumon fumé et poutargue.



Magret de canard au miel d'épices selon Apicius, fruits et légumes de saison



Poursuite exotique



Mignardise du jour

## Vendredi 9

Crème de potimarron au foie gras



Entrée de fête



Cabillaud à l'étouffé sur lit de pommes fondantes au chorizo, petits germes de poireau



Poulet fermier, Pommes de terre farcies et beignets de cèpes



Mignardise du jour

# Menus de Fêtes !

Semaine du 6 au 8 décembre soir

## Mardi 6

Carpaccio de St Jacques, julienne de légumes



Tarte fine de tomates et gambas flambées au Pastis, jeunes pousses et dés de Féta



Pavé de sandre, beurre rouge au Beaujolais, jeunes épinards tombés au beurre



Carré d'agneau en croûte d'herbes - légumes glacés



Bûche de Noël au chocolat



Tartelettes aux fruits frais

## Mercredi 7

Ravioles aux langoustines et agrumes



Foie gras, mangue déclinée, pain d'épices



Dos de bar en croûte d'algues, purée de patates douces et émulsion anisée aux tomates



Magret de canard sauce porto, endives braisées à l'orange, pommes Darphin et champignons sautés



Nougat glacé nougatine et coulis de fruits exotiques



Macaron en gelée de fruits et chocolat blanc aux fruits secs

## Jeudi 8

Gougère au foie gras



Aumônière de langoustine



Sandre en croûte de parmesan, émulsion truffée, risotto aux fèves.



Pigeonneau en deux cuissons, cocotte de légumes



Croustillant au chocolat



Nougat au miel

# Menus de Fêtes !

Semaine du 12 au 16 décembre midi

## Lundi 12

Velouté de butternut,  
raviole de chèvre et  
châtaignes



Sashimi de saumon, cube  
onigiri , crème wasabi et  
sauce au miel



Émiettee de lieu jaune aux  
épinards et son beurre au  
cidre



Magret de canard à  
l'orange, purée de patate  
douce, pomme Duchesse  
et girolles



Délice orange-chocolat



Assortiment de mini choux

## Mardi 13

Crème brûlée au foie gras



Magret de canard en  
carpaccio, condiment  
acidulé



Filet de sandre en croûte  
de parmesan truffée,  
émulsion au vin jaune,  
risotto aux fèves



Demie caille farcie au foie  
gras, sauce aigre douce  
aux raisins, purée et chips  
de céleri



Praliné craquant et glace  
chocolat



Mini tarte tatin et sablé  
pistache-framboise

## Mercredi 14

Feuilleté de saint jacques



Huîtres chaudes



Pavé de cabillaud farci au  
fenouil confit, émulsion de  
Noilly Prat , billes  
multicolores



Retour de marché de fête



Expression coco ananas



Figues rôties sorbet fraise

## Jeudi 15

Crème de lentilles corail et  
flan de bacon



Finger de chèvre, miel et  
figues rôties au thym



Dos de bar mariné aux  
graines de fenouil,  
légumes de Provence et  
émulsion de crustacés



Filet d'agneau en croûte de  
kadaïf, Quinoa à la sauge  
et aubergines fondantes,  
vrai jus



Marron vanillé croustillant  
au chocolat



Truffe chocolat

## Vendredi 16

Cuisses de grenouilles,  
purée d'ail et jus de persil



"Ceviche" frais en vives  
couleurs



Aile de raie, vraie  
grenobloise, girolles, cèpes  
et épinards



Inspiration de Noël



Tarte citron meringuée



Mini Florentin

# Menus de Fêtes !

Semaine du 13 au 15 décembre soir

## Mardi 13

Bouchée de betterave mousseaux



Tourte au canard confit et fines lamelles de  
pomme de terre sur mesclun de salade



Dos de thon mi- cuit façon tataki pané aux  
noisettes, oignons frits, tomates, olives et  
câpres



Filet d'agneau en croûte de kadaïf, Quinoa à  
la sauge et aubergines fondantes, vrai jus



Autour du chocolat



Financier sauce chocolat

## Mercredi 14

Bavarois et sauce homardine



Salade de langoustines en habit vert  
croustillant, sauce papaye



Dos de bar en croûte d'algues, purée de  
patates douces et émulsion anisée aux  
tomates



Magret de canard, légumes crus et cuits,  
pleurote en persillade, sauce aux épices et  
orange



St Honoré aux pommes



Financiers amande et citron

## Jeudi 15

Verrine d'avocat et saumon fumé



Cèpes à la crème de marron



Filet de sole, fine farce aux légumes, écume  
d'une sauce vin blanc, tombée d'épinards



Filet de biche sauce poivrade, flan de céleri  
et crosnes braisés



Croustillant au chocolat



Nougat au miel