



Menu de « Noël » 60€
Jeudi 25 Décembre 2025



Service du midi uniquement sur réservation avec acompte

Les mises en bouche

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes aux effluves de pain d'épices,
gelée de cidre*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le tronçon de turbot snacké, beurre de Noilly Prat,
risotto crémeux aux éclats de St. Jacques, poireaux et lard paysan*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*La ballotine de chapon fermier aux légumes de saison, sauce morilles,
palet de pommes de terre, potimarron rôti*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le 4 saisons farci au bacon grillé, pétates de saison à l'huile de noix

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le craquant chocolat / orange, son caramel d'agrumes, son sorbet

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Les Mignardises



Menu de La Saint Sylvestre

62€

Mercredi 31 Décembre 2025



Service du soir uniquement sur réservation avec acompte

Les Mises en bouche

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes aux effluves de pain d'épices,
gelée de cidre*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le tronçon de turbot snacké, beurre de Noilly Prat,
risotto crémeux aux éclats de St. Jacques, poireaux et lard paysan*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le melleux de veau confit, sa morille farcie et sa sauce,
palet de pommes de terre, potimarron rôti*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le 4 saisons farci au bacon grillé, pétales de saison à l'huile de noix

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le craquant chocolat / orange, son caramel d'agrumes, son sorbet

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Les Mignardises



Menu enfant (moins de 10 ans) 25€



Le diabololo et sa mise en bouche

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

La petite assiette de saumon fumé

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le suprême de poulet fermier rôti,
palet de pommes de terre*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

La coupe de glace

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○



Les plats de fêtes à déguster chez vous....

(tarif à la portion et par personne)

(Commande minimum 2 portions)

Dernière commande pour le week-end de Noël : Dimanche 21/12 matin

Dernière commande pour le week-end du Réveillon: Dimanche 28/12 matin

Les entrées:

- *Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes aux effluves de pain d'épices 16 €*
- *La ballotine de saumon fumé et tourteau, vinaigrette exotique 14€*
- *La tourte de ris de veau aux morilles..... 18€*

Les Poissons:

- *Le filet de turbot, beurre de Noilly Prat..... 28€*
- *Les St Jacques persillées, poireaux confits et lard paysan..... 28€*
- *Le 1/2 homard flambé au cognac, son beurre persillé 33€*

Les Viandes:

- *Le filet de chapon fermier rôti, sauce morilles..... 25€*
- *Le magret de canard à l'orange (entier) 23€*
- *Le paleron de veau confit, sa sauce morilles 26€*

Tous nos poissons

sont accompagnés de risotto au parmesan et cocotte de légumes de saison confits

Toutes nos viandes

sont accompagnées de gratin de pommes de terre et cocotte de légumes de saison confits



Menu du « Jour de l'An » 60€
Jeudi 1er Janvier 2026



Service du midi uniquement sur réservation avec acompte

Les mises en bouche

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le médaillon de foie gras de canard mi-cuit,
chutney de pommes aux effluves de pain d'épices,
gelée de cidre*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le tronçon de turbot snacké, beurre de Noilly Prat,
risotto crémeux aux éclats de St. Jacques, poireaux et lard paysan*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

*Le melleux de veau confit, sauce morilles,
palet de pommes de terre, potimarron rôti*

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le 4 saisons farci au bacon grillé, pétales de saison à l'huile de noix

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Le craquant chocolat / orange, son caramel d'agrumes, son sorbet

○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

Les Mignardises