



menu 32,50€

entrée

Coquille Saint Jacques,
boudin blanc et sa purée de
panais fumé

plat

Filet de veau en croûte
Poêlée de champignons
Conchiglioni de patates
douces

fromage

Plateau de fromages

dessert

Le crak-cahuète

menu 42,50€

entrée

Foie gras au vin chaud
et son chutney d'oignons
rouges

poisson

Dos de cabillaud en habit
de butternuts

viande

Trilogie des fêtes aux
morilles
(Brochette de perdreau
Ballottine d'aiguillettes de chapon aux
figues
Grenadin de veau)

Palet de butternuts aux
châtaignes

Tartelette de topinambours
et champignons

fromage

Plateau de fromages

dessert

Trilogie de desserts

menu 30,00€

entrée

6 Mises en bouche

plat

Sauté de chapon aux
langoustines
Mille feuille de pommes de
terre à la sarriette

fromage

Plateau de fromages

dessert

Lemon berry

Réservation au : 06.29.90.13.71 ou jb.asha@orange.fr

AUX SAVEURS D'HIER ET
D'AUJOURD'HUI

carte des fêtes de fin d'année

apéritif

6 Mises en bouche - 8€

entrées

Coquille Saint Jacques,
boudin blanc et sa purée de
panais fumé - 10.50€

Foie gras au vin chaud
et son chutney d'oignons
rouges - 11€

poisson

Dos de cabillaud en habit
de butternuts - 10.50€

viandes

Triologie des fêtes aux
morilles - 13.50€
(Brochette de perdreaux
Ballottine d'aiguillettes de chapon
aux figues
Grenadin de veau)

Filet de veau en croûte - 13.50€

Sauté de chapon aux
langoustines - 12.50€

garnitures

Palet de butternuts aux
châtaignes - 3.50€

Conchiglionis de patates
douces - 3.50€

Mille feuille de pommes de
terre à la sarriette - 3.50€

Tartelette de topinambours
et champignons - 3.50€

Gratin dauphinois - 3.50€

fromage

Plateau de fromages - 3.70€

desserts

Triologie de desserts - 5.50€

Lemon berry - 3.50€

Le crak-cahuète - 3.50€

