

Menu des Fêtes de Fin d'Année



La Planche apéritive :

Magret de canard séché, Saucisse sèche de canard, Saumon fumé, Jambon de coche,
Blinis maison 12€ (2pers)

Les Entrées :

Escargots farcis au Beurre d'Escargot 7€/12 pièces

Bouchée aux noix de St Jacques 7€/pièce - Bouchée aux Ris d'Agneau 4€/pièce

Terrine de Foie Gras à l'Orange confite 98€/kg

Suggestion d'accompagnement : notre Brioche Salée Maison 30€/kg

Les Accompagnements :

Gratin Dauphinois Nature 13€/kg
aux Cèpes 15€/kg

Crumble de Potimarron au Rodez 15€/kg

Purée de Céleri 14€/kg

Légumes Rôtis 15€/kg

Les Plats Cuisinés :

Ballottines de Chapon aux Cèpes, Sauce aux Cèpes 9,50€ /part

Parmentier de Canard aux Noisettes 9,50€/part

Caille Farçi au Foie Gras, Sauce Raisin Sec 10€/part

Ris d'Agneau Braisé, Sauce Cèpes 12,50€/part

Gratin de Saumon et Crustacés 9€/part

Lotte à l'américaine 10,50€/part



Les Sauces et Beurres : (faites maison, sans artifice)

Sauce Cèpes 6,20€/100g

Beurre de Cèpes 6,20€/100g

Sauce Truffe (tarif en fonction du cours de la truffe)

Beurre de Truffe (tarif en fonction du cours de la truffe)

Les Volailles :

La Caille (1 pers) 16,50€/kg

Le Pigeon (2 pers) 26,50€/Kg

La Poularde (6 pers) 16,00€/kg

La Pintade Chaponnée (4-6 pers) 22,00€/kg

L'Oie (6-8 pers) 23,00€/kg

Le Chapon (8-12 pers) 16,00€/kg

La Dinde (8-12 pers) 16,00€/kg

Les Boudins :

Le Boudin Blanc au Porto 15€/kg

Le Boudin Blanc aux Cèpes 19€/kg

Le Boudin Blanc Truffé (tarif en fonction du cours de la truffe)



Les Vins de Fêtes *:



Se Mettre en Bouche

Des Bulles



DON GIAC' - DOMAINE GIACHINO - SAVOIE - 20,90€

"Crémant de Savoie axé sur la tension, de fines bulles pour éveiller vos papilles !"

BRUT NATURE - PHILIPPE FONTAINE - CHAMPAGNE - 29,90 €

"Un très jolie champagne, de fines bulles pour bien débuter le repas !"

Avec Vos Poissons & Viandes Blanches

Des Blancs



LES PIÈCES LONGUES - FABIEN JUVES - CAHORS - 19,90€

"Grand Chenin, vin blanc d'une belle élégance, à accompagner avec du veau, ou poissons de caractère !"



XUT BLANC - OLIVIER POUTCHOULOU - TROULEGUY - 21 €

"Blanc basque, avec beaucoup de fraîcheur. S'alliera parfaitement avec poissons et coquillages !"



LES MOULINS - DOMAINE DE LA TOURAIZE - JURA - 24€

"Grand vin blanc Jurassien, Chardonnay/Savagnin d'une grande profondeur, Splendide avec les volailles !"



MÉLANCOLIE - DOMAINE LEDOGAR - CORBIÈRES - 23,90€

"Assemblage de Carignan Blanc/Maccabeu et Grenache, merveilleux sur de jolies poissons charnus en sauce !"

Avec Vos Gibiers & Viandes Rouges

Des Rouges



HAUTE PIECE - JÉRÉMIE ILLOUZ - CAHORS - 23,50€

"Une profondeur inouïe dans cette cuvée de Malbec sur Cahors, à accorder avec des viandes de caractère !"



CACAHUETE - MARC CASTAN - FITOU - 18,90€

"En 2015, de très jolies grenaches, d'une très belle finesse. Le côté sauvage du cépage sera idéal sur du gibier !"



LES FUGITIVES - SAINTE MARIE DES CROZES - CORBIÈRES - 22,90

"Un Cinsault comme on en trouve que très rarement, une trame tout en légèreté, génial sur des viandes rouges !"



B763 - FABIEN JUVES - CAHORS - 55€

"L'une, si ce n'est la plus belle bouteille de Cahors. Un Malbec alliant élégance, profondeur et complexité. A savourer sur de formidables pièces de viandes rouges et/ou sur du gibier d'exception ! Du grand art !"

* Nos vins disponibles à l'année s'allieront aussi pour vos menus des fêtes, n'hésitez pas à nous demander conseil !



Vin issu de l'agriculture biologique



Vin issu de l'agriculture biodynamique