



PLATS A EMPORTER DECEMBRE 2024 REVEILLON NOEL, JOUR DE NOEL, REVEILLON DU 31 DECEMBRE ET JOUR DE L' AN

Salés Apéritifs secs :	<i>Gougère, Sablé au Comté, Cake au chorizo, allumette Torsadées au Paprika Quiche Lorraine. Biscuit « apéro » à ma façon 1.30€ pièce</i>	
Tapas :	<i>Tartare de St Jacques vinaigrette de carottes au cumin, Brandade de morue aux olives de Kalamata, Chou rouge confit au vinaigre de Kalamansi en gelée, Roulé de saumon frais et fumé tartare d'algues au citron, Brouillade d'œufs aux Huitres. 2.90€ pièce</i>	
Tartinables :	<i>Rillettes de saumon fumé et maquereau maison, Guacamole à la pomme verte Houmous à ma Façon</i>	<i>6.80€ les 100g 5.80€ les 100g 5.50€ les 100g</i>
Brioche salées	<i>Brioche individuelle roulée à l'huile d'olive et fleur de sel</i>	<i>5.70€ la pièce</i>
Entrées :	<i>Saumon fumé au Bois de Hêtre Maison Cœur de Saumon fumé au Bois de cerisier Maison Saumon mariné Maison façon gravlax Foie gras de canard « Français » Maison Foie Gras d'oie « Français » Maison 1/2 Homard à la parisienne Pâté en Croute Façon Bistro Lyonnais Escargots Gros Gris au beurre d'ail à ma façon en coquille Oreiller de la « Belle Aurore » Velouté de Pommes de terre, poireaux à la Truffe Pasteurisé Bisque de Homard Pasteurisé Soupière de Homard et Escargots en croustade</i>	<i>14€ les 100g 16.50€ les 100g 13€ les 100g 28.50€ les 100g 34.50€ les 100G 46€/pers 8.50€ les 100g 1.30€ les 100g 22€50€ les 100G 16.50€ le Litre 18.50€ le Litre 21€/pers</i>
Plats :	<i>Quenelle de Brochet et St Jacques Sauce Homardine St Jacques (4 pièces/pers) gratinée à ma Façon Bar Sauvage grillé sur la peau légumes anciens, sauce Champagne Filet de bœuf Wellington (Minimum 4 Personnes) Chapon Fermier de chez Tausin au Vin Jaune et morilles Chapon Fermier de Chez Tausin (env 3Kg 500) Frais prêt à cuire Chapon Fermier de Chez Tausin (env 3Kg 500) Frais Précuit</i>	<i>19€ la pièce 19€/pers 39€/pers 39€/pers 31€/pers 38€ le KG 43€le KG</i>
	<i>Gratin de Pommes de terre, panais et marron au Truffes Gratin de Macaronis, Blettes et Truffes</i>	<i>9.50€/pers 11.20€/pers</i>



Truffe Mélanosporum : *En Précommande*

(Prix selon Cours)

Caviar Kaviari :

Baeri Français

30 g

81.00€

50 g

135.00€

100g

270.00€

Autres conditionnements sur demande 125g, 250g 500g

Osciètre Prestige

30g

90.00€

50g

150.00€

100g

300.00€

Autres conditionnements sur demande 125g, 250g 500g

Pâtisserie :

Individuelles :

Mont Blanc aux Clémentines

6.20€

Opéra

6.20€

Feuilles d'Automne

6,20€

Foret Noire

6.20€

Paris Brest

6.10€

Flan vanille « Bourbon »

5.80€

Tartelette chocolat Noir, caramel au beurre salé

6.20€

Tarte Tatin

6.10€

Religieuse caramel au Beurre Salé

6.00€

Clémentine au caramel de letchis

6.10€

Tarte à la Banane «Marie Galante»

6.20€

Tarte Citron et citron caviar meringuée

6.00€

Buche « Tiramisu »

7.50€

Buche « Poire Belle Hélène »

7.90€.

Grosses pièces

4/5 et 6/8

Buche « Tiramisu »

34€ à 52€

Buche Poire « Belle Hélène »

36€ à 55€

Buche Chocolat, Mangué Passion

36€ à 55€

Buche Agrumes meringuée

34€ à 52€

Paris Brest

28€ à 42€

Feuille d'automne

28€ à 42€

Flan vanille «Bourbon»

22€ à 34€

Flan à la Vanille «Bourbon» et Pralin

28€ à 42€

Tarte Tatin

26€ à 32€



Pains au levain Naturel :	<i>Baguette</i>	1.25€	
	<i>Boule 250g</i>	2.40€	
	<i>Pain Long 600g</i>	5.75€	
	<i>Boule 1.200Kg entière ou à la coupe</i>	9.60€ le kg	
	<i>Tourte de Seigle entière ou à la coupe</i>	13€ le kg	
	<i>Pain pur épeautre sans Gluten entier ou à la coupe</i>	11.00€ le kg	
Viennoiserie :	<i>Croissant « Pur Beurre »</i>	1.60€	
	<i>Croissant Framboise</i>	1.70€	
	<i>Croissant Chocolat</i>	1.80€	
	<i>Pain au Chocolat</i>	1.80€	
	<i>Pain au Chocolat Framboise</i>	1.80€	
	<i>Pain au Chocolat pralin</i>	1.80€	
	<i>Brioche « Pur Beurre » à l'ancienne (env 600g)</i>	21.00€	
	<i>Panettone aux fruits confits (env 550g)</i>	32.00€	
Chocolats :	<i>Bonbons individuel au choix</i>	1.35€	
	Ballotins :		
	<i>environ 125g</i>	15.50€	
	<i>environ 250g</i>	31.00€	
	<i>environ 375g</i>	46.50€	
	<i>Rose des sables.</i>	1.20€	
	<i>Truffe Chocolat.</i>	1.20€	
	<i>Orangette</i>	1.30€	
	Macarons :	<i>Chocolat, vanille Bourbon, Pistache de Bronte, citrons</i>	1.30€
	Cakes:	<i>Aux Fruits Confits entier ou à la coupe</i>	3.80€/100g
<i>Citrons Verveine entier ou à la coupe</i>		3.50€/100g	
<i>Marbré Chocolat Vanille glaçage tendre au Miel à la Coupe</i>		4.80€/100g	
Autres Douceurs :	<i>Financier Petit</i>	1.80€	
	<i>Financier Gros</i>	2.90€	
	<i>Madeleine</i>	2.20€	
	<i>Madeleine au chocolat</i>	2.70€	
	<i>Canelé Bordelais</i>	2.60€	
	<i>Marron Glacé</i>	2.90€	
	<i>Caramel au lait fermier</i>	1.10€	
	<i>Pate de Fruits :</i>		
	<i>Abricot, cassis, Framboise, Fruits de la Passion, citron</i>	1.20€	
	Ballotins :		
	<i>environ 125g</i>	14.40€	
	<i>environ 250g</i>	28.80€	
	<i>environ 375g</i>	43.20€	
	<i>Ourson en Guimauve XXL au lait ou Chocolat Noir</i>	4.00€	