

MENU JACQUARD - 30€

Les Entrées

Terrine de foie gras élaborée par Gaby, Chutney de Mangue, Pain d'épice maison
ou
Feuilleté de Ris de veau aux Morilles

-

Les Plats

Filet de Maigre, beurre d'oursins, Risotto d'Asperges
ou
Pavé de cerf de Haute-Rivoire, jus de Bacchus, cueillette de la forêt

-

Le Dessert

Nos buchettes au choix :
Cascade 3 chocolats ou Royal ou Raspberry (Framboise) ou Mont-Blanc (marron
cassis) ou Cara choc (caramel chocolat)

Tous nos plats sont composés de produits frais, travaillés artisanalement dans nos locaux, avec savoir-faire et passion.

***Conditions de commande : À retirer avant midi
Pour le 24 décembre => avant le 23 décembre
Pour le 31 décembre => avant le 30 décembre***

Livraison possible dans un rayon de 15 kilomètres = +0,50€



Prix TTC Service compris



MENU DE LA SOIE - 24€

Les Entrées

Terrine de foie gras élaborée par Gaby, Chutney de Mangue, Pain d'épice maison
ou
Gratin de fruits de mer à la crème d'étrilles et Armagnac (crevettes, moules, cala-
mars, St Jacques)

-

Les Plats

Lotte à l'armoricaine, timbale de riz au Safran, (petits légumes vapeur)
ou
Médaillon de cuissot de chapon farci à la truffe, crème de morilles (accompagné
de poêlé de marrons et gratin de cardons)

-

Le Dessert

Nos buchettes au choix :
Cascade 3 chocolats ou Royal ou Raspberry (Framboise) ou Mont-Blanc (marron
cassis) ou Cara choc (caramel chocolat)

***Tous nos plats sont composés de produits frais, travaillés artisanalement dans nos
locaux, avec savoir-faire et passion.***

***Conditions de commande : À retirer avant midi
Pour le 24 décembre => avant le 23 décembre
Pour le 31 décembre => avant le 30 décembre***

Livraison possible dans un rayon de 15 kilomètres = +0,50€



Prix TTC Service compris



SAVEUR DU TISSEUR - À LA CARTE

Les Entrées - Autour de la Mer

Notre saumon fumé au bois de hêtre et sa sauce aigre douce	7.50 €
Gratin de fruits de mer	5.60 €
Filet d'omble chevalier fumé	6.50 €

Les Entrées - Autour de la Terre

Notre foie gras maison et son chutney de Mangue	8.50 €
Terrine de lapin aux Pruneaux	6.00 €
Filet d'omble chevalier fumé	6.50 €

Garnitures

Gratin Dapuhinois aux Cèpes	2.50€
Gratin de Ravioles aux Morilles	3.00€
Risotto pointes d'asperges	2,00 €
Gratin de cardons	2,30 €
Méli-mélo de légumes (carottes / navets / haricots)	2,00 €

Nos plats

Mer

Filet de Bar juste rôti, beurre citrus	10.90 €
Médaille de lotte à l'armoricaine	11.00 €
Filet de maigre, beurre d'oursinse	13.00 €

Les Viandes et Volailles

Médaille de cuissot de chapon farci à la Truffe, crème de morilles	9.50 €
Magret de canard, nectar de Framboises	10.50 €
Suprême de volaille, crème d'Étrilles	8.80 €
Filet de bœuf aux Morilles	17.50 €

Dans nos Forêts

Pavé de cerf de Haute Rivoire, jus de Bacchus, cueillette de la forêt	13.00 €
Civet de sanglier, liaison chocolat des Montagnes du matin	9.50 €

Les Gourmandises des chefs Gaby et Frédéric	
Gratin de queues de Langoustes et St Jacques	40.00 €
Homard mémoire du Touquet au beurre d'estragon (300 grs)	18.00 €

Tous nos plats sont composés de produits frais, travaillés artisanalement dans nos locaux, avec savoir-faire et passion.

Conditions de commande : À retirer avant midi

Pour le 24 décembre => avant le 23 décembre

Pour le 31 décembre => avant le 30 décembre

Livraison possible dans un rayon de 15 kilomètres = +0,50€



Prix TTC Service compris

