



## LA CARTE A EMPORTER



PAR JEAN-FREDERIC LEONHARD, CHEF DE CUISINE

A PARTIR DU 18 DECEMBRE JUSQU'AU 03 JANVIER 2021

### LA PREMIERE ASSIETTE

Le foie gras de canard mi-cuit, compote de poires poivrée, p'tite brioche	14.50 €
Les gambas snackées, purée de potimarron, fricassée de champignons	14.50 €
La soupe de lentilles au lard, croûtons à l'ail	6.50 €
Le velouté de butternut au beurre noisette, œuf de poule fermière poché	8.50 €

### LE PLAT

Le suprême de poulet jaune, purée de potimarron, pommes de terre parisiennes, cèpes	16.50 €
La fricassée de poisson du moment, légumes, trofies	15.50 €
Éclaté de joue de porc, confit de butternut, jus aux champignons	12.50 €
Le tartare de bœuf Lorrain coupé au couteau, pommes de terre Charlotte rissolées	16.50 €

### LA GOURMANDISE

Le dessert de l'écureuil (tuiles croustillantes, ganache noisette, coulant praliné)	6.50 €
La déclinaison tout chocolat (mousse, ganache chocolat blanc, croustillant chocolat praliné)	6.50 €
Le crèmeux passion, sablé breton	6.50 €
Le financier aux agrumes, crème fouettée vanille	6.50 €

## AU POIDS

	250G (5/6 PERS.)	500G (10/12 PERS.)
Le foie gras de canard mi-cuit, compote de poires poivrée <u>OU</u> chutney aux fruits du moment	25.00 €	50.00 €
Les bredele (P'tits biscuits sablés alsaciens)	125G 6.50 €	250G 11.50 €

## LES MENUS DE REVEILLON

### NOËL

45.00 €

Amuse-bouche

\*\*\*

Le foie gras de canard,  
chutney de poire et grué de cacao

\*\*\*

Le civet de cerf aux champignons,  
carottes, knepfler

OU

Le suprême de chapon français,  
carottes, knepfler

\*\*\*

La forêt-noire

\*\*\*

Mignardises

### SAINT SYLVESTRE

65.00 €

Amuse-bouche

\*\*\*

Le foie gras de canard,  
chutney de griottes, pâte de praliné

\*\*\*

La fricassée de poisson,  
réduction d'une bouillabaisse, trofies

\*\*\*

Le carré de veau aux cèpes,  
julienne de légumes,  
pommes de terre parisiennes

\*\*\*

Variation autour du chocolat

\*\*\*

Mignardises

***Du mardi au samedi : retrait de 11h30 à 13h30 et de 17h30 à 19h45***

***Le dimanche : retrait de 11h30 à 13h00***

***Commandes au 03.29.41.76.96 jusqu'à 30 min avant retrait***

***Les 24 et 31 décembre pour les menus :***

***retrait de 11h30 à 13h30 et commandes jusqu'à la veille 16h00***

Prix nets

Origines des viandes et liste des allergènes  
à votre disposition sur demande