



NOTRE CARTE POUR LES FÊTES

Pour l'apéritif

-Briochette de foie gras

1.20€

-Mini chou escargot

1.20€

-Navette aux 2 saumons

1.20€

-Navette Canard et foie gras

1.20€

-Pain surprise 60 pces

35.00€

-Pain surprise Polaire 30 pces

25.00€

Les Entrées Froides

-Déllice de Duo de Saumon, condiment carotte gingembre et gelée de concombre à l'Aneth

4.50€

- Tranche de Saumon farcie aux petits légumes, condiment Wasabi et pâte de citron
6.00€
- Foie gras au naturel maison, compotée de pommes, fruits secs et brioche
9.00€
- Crèmeux de Langoustine, Maki de chair et vinaigrette passion
7.00€
- Opéra mangue avocat, vinaigrette miel et thym (végétarien)
4.50€
- Opéra de Tourteaux, mangue et avocat, vinaigrette miel et thym
7.00€
- Pressé de Foie gras poelé au croustillant d'épices douces, pancake et sirop de pommes
9.00€
- Pressé de volaille, foie gras et légumes confits, vinaigrette de fruits et pain d'épices
5.00€
- Terrine de Homard et Ris de veau, crème d'herbes fraîches et Pickles de légumes
9.00€

Les Entrées Chaudes

- Saint Jacques en coquille, fondue de poireaux et fleuron au beurre d'ail
7.50€
- Croustillant de pieds de cochon et cèpes
6.00€
- Tarte fine aux oignons doux, boudin blanc et crumble de noix
6.00€
- Croustillant de Foie gras poelé, rouelle de pomme caramélisé et crème de Muscat
9.00€
- Tourte de Gibier et foie gras, vinaigrette de champignons et jus corsé
8.00€

-Croustade de Fruits de mer et Saint Jacques en persillade

6.00€

Les Poissons

-Fondant de Dorade, mousseline de céleri au raifort

12.00€

Sauce acidulée de pomelos

-Sole farcie aux langoustines, Risotto au parmesan

11.00€

Crème de carcasses

-Médailillon de Lotte, insert de mousse aux petits légumes

12.00€

Mousseline de carottes à l'orange et jus iodé

-Pavé de Saumon grillé, fondue de poireaux anisés

9.50€

Beurre Nantais revisité

-Rôti de Bar farci chorizo, Riz façon « Paella »

12.00€

Crème de coquillage et soupçon d'orange

-Dos de Cabillaud rôti au thym, fricassée de légumes « anciens »

12.00€

Jus de viande au curcuma

Les Viandes

-Médailillon de Veau façon « Orloff », gâteau de pommes de terre aux herbes

12.00€

Sauce Poulette

-Parmentier de Bœuf braisé, foie gras poêlé et confit d'oignon « Rougeline »

10.00€

(Servi en bocal verre consigné)

- Pavé de Gibier (suivant arrivage) façon Rossini, mousseline de patate douce

16.00€

Sauce vin rouge et agrumes

- Demi Magret de Canard mi fumé à la Sauge, mousseline de carotte à l'orange

12.00€

Jus corsé

- Fondant de Chapon farci aux asperges, mousseline de Butternut

12.00€

Sauce Porto aux morilles

- Fondant de volaille farcie aux champignons, fricassée de légumes « anciens »

10.00€

Sauce blanquette

Les Desserts

- Macaron citron

3.40€

- Macaron chocolat

3.40€

- Macaron caramel au beurre salé

3.40€

- Macaron pistache

3.40€

- Bûche chocolat

3.60€

- Bûche café

3.60€

- Bûche praliné

3.60€

NOS MENUS POUR LES FÊTES

Menu Histoire de Goût 22.00€

Bouchées Apéritif

Tranche de Saumon farcie aux petits légumes, condiment Wasabi et pâte de citron

Ou

Croustillant de pieds de cochon et cèpes

Fondant de volaille farcie aux champignons, fricassée de légumes « anciens » et sauce

Blanquette

Ou

Pavé de Saumon grillé, fondue de poireaux anisée et beurre Nantais revisité

Macaron (voir parfums sur la carte)

Ou

Bûche de Noël (voir parfum sur la carte)

Menu Gourmand 28.00€

Bouchées Apéritif

Foie gras au naturel maison, compotée de pommes, fruits secs et brioche

Ou

Saint Jacques en coquille, fondue de poireaux et fleuron au beurre d'ail

Fondant de Dorade, mousseline de céleri au raifort et sauce acidulée de pomelos

Ou

Fondant de Chapon farci aux asperges, mousseline de Butternut et sauce Porto aux

morilles

Macaron (voir parfums sur la carte)

Ou

Bûche de Noël (voir parfum sur la carte)

Menu Dégustation 35.00€

Bouchées Apéritif

Crème de lard fumé, courge et crumble de noix

Foie gras au naturel maison, compotée de pommes, fruits secs et brioche

Ou

Opéra de Tourteaux, mangue et avocat, vinaigrette miel et thym

Fondant de Dorade, mousseline de céleri au raifort et sauce acidulée de pomelos

Ou

Sole farcie aux langoustines, Risotto au parmesan et Crème de carcasses

Fondant de Chapon farci aux asperges, mousseline de Butternut et sauce Porto aux morilles

Ou

Médailillon de Veau façon « Orloff », gâteau de pommes de terre aux herbes et sauce

Poulette

Macaron (voir parfums sur la carte)

Ou

Bûche de Noël (voir parfum sur la carte)

Nos produits conditionnés

-Foie gras terrine « Histoire de Goût »	100.00€ Kg
-Foie gras de Canard aux figues	70.00€ Kg
-Pressé de Volaille au foie gras	50.00€ Kg
-Saumon fumé maison	60.00€ Kg
-Terrine de Homard et Ris de veau	100.00€ kg
-Magret de Canard fumé maison	25.00€ Kg
-Terrine « Grand-Mère »	20.00€ Kg
-Terrine de Canard, foie gras et girolles	33.00€ Kg
-Boudin blanc fine Champagne	18.00€ Kg
-Boudin blanc au foie gras	24.00€ Kg
-Pâté en croûte de Ris de Veau	35.00€ Kg
-Pâté en croûte de Veau	28.00€ Kg
-Pâté en croûte de Canard aux figues	28.00€ Kg
-Chapon	15.00€ Kg
-Poularde de Bresse	25.00€ Kg
-Poulet de Bresse	22.00€ Kg
-Suprême de Poularde	30.00€ Kg
-Filet de Chapon	22.00€ Kg

Nos conditions de vente

Nos préparations sont présentées dans des plats traiteurs éphémères
Tarifs TTC, tout changement du taux de TVA pourra être répercuté sur les tarifs

Nous n'effectuons pas de livraisons

50% d'arrhes à verser lors de la réservation, le solde au plus tard le jour de la
récupération de la commande

La commande ne sera prise en compte qu'après le versement d'arrhes

Les chèques ne sont pas acceptés

Dates limites pour commander :

Pour Noël avant le 18 décembre

Pour la Saint Sylvestre avant le 25 décembre

Ouverture pendant les fêtes

Mardi 24 décembre de 9h00 à 19h30

Retrait des commandes avant 19h00

Fermeture le 25 décembre

Mardi 31 décembre de 9h00 à 19h30

Retrait des commandes avant 19h00

Fermeture le 1^{er} janvier