

MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2023

																
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
MENU ADULTE																
Pièces Apéritives de Noël	Mini Burger de Saumon fumé Maison et Fromage frais															
	Dôme de Foie Gras Maison aux Noisettes Torréfiées															
	Triangle de Volaille Fermière aux Épices Madras															
	Verrine de Saint-Jacques et Gambas aux zestes de Pamplemousse Bouchon de Maïs et papillon de Viande des Grisons															
Pièces Apéritives du Nouvel An	Ovaline Tourteaux au Citron et Aneth															
	Parfait d'Écrevisses et Gambas aux Tomates confites															
	Burger de Chapon au Confit d'Échalions, Jeune pousse															
	Verrine St-Jacques/Saumon Fumé Maison, crème légère bio Sarthoise, Ciboulette Sphère de Foie Gras Maison à la Pomme Sarthoise															
E1	Foie Gras de Canard Français Maison au Poivre Noir du Brésil Cake aux Oignons Jaunes															
	E2	Trilogie de Saumon Fumé-Maison, Saint-Jacques, Tourteaux et Gambas Crèmeux Citron														
E3		Calisson de Saint-Jacques et Gambas marinées, Combava et Coriandre Tzatziki d'hiver														
	E4	Saumon Fumé Maison au Sel de Guérande Crème montée Citron Aneth aux zestes de Citron vert														
C1		Cocotte de petites St-Jacques et Coquillages, Légumes fondants, sauce Champagne														
V1	Filet de Bœuf grillé et Samoussa de Girolles et Cécina Sauce au Jasnières Bio															
	V2	Magret de Canard saisi au Poivre de Kampot Jus réduit au Cassis														
V3		Volaille de Loué marbrée aux Gésiers confits Jus corsé														
	P1	Filet de Bar Jus gourmand façon Bouillabaisse														
P2		Dos de Cabillaud Beurre blanc aux Langoustines et Citron vert														
	L1	Millefeuille Dauphinois coloré à la Tome de Beaussay Sarthoise bio Flan de Poireaux bio et Carottes jaunes														
L2		Fondant de Pommes de Terre Sarthoises aux brisures de Châtaignes et Beurre bio Duo de Petits Paris et Pleurotes de notre Terroir														

MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2023

															
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
D1	Le Prestige Choco Or														
	Crème Vanille														
	Élément de décoration														
D2	Élégance Vanille														
	Crème Anglaise														
	Élément de décoration														
D3	Équinoxe Caramel Noisette														
	Crème Anglaise au Caramel														
	Élément de décoration														
D4	Le « Mangue-Coco »														
	Sauce Coco														
	Élément de décoration														
MENU ENFANT															
Menu Enfant	Saumon Fumé Maison														
	Terrine de Campagne Maison														
	Burger de Poulet Fermier Label Rouge														
	Aiguillettes de volaille fermière sauce crémée														
	Pommes Rösties														
	Bûche croustillante au Kinder														
Crème Anglaise															
OPTIONS															
Mises en Bouche tièdes	Burger de Confit de Volaille Fermière														
	Tradi' Croque-Monsieur au Jambon Sarthois et Refrain bio														
	Moelleux au Chèvre et au Pesto														
	Porcelaine de Langoustines Poêlées au Crémeux de Foie Gras														
Spirale Serrano															
Fromages	Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Trèfle du Perche, Saint Nectaire Fermier														
Coffret de macarons	Pralinette														
	Mangue														
	Caramel au Beurre salé														
	Vanille de Madagascar														
Choco-Poire															