

# Menus jour de Noël Et jour de l'an

## Menu adolescents 18€

Boisson non comprise

Bouquet de crevettes mayonnaise  
Ou terrine maison

\*\*\*

Steack hâché frais maison sauce crémée

\*\*\*

Ile flottante Ou Verrine à la poire façon Tatin

## Menu enfant 9 € 70

Avec une boisson

Boisson : Coca ou jus d'orange  
Ou diabolo ou Sirop à l'eau



Steak haché frais, frites  
Servis en petit bateau



Boite de smarties offerte

1 boule Glace smarties ou vanille ou chocolat  
Avec crème fouettée, gaufrette  
Ou Compote de pomme, ou yaourt nature



N'hésitez pas à demander les crayons  
De couleurs et feuilles à dessins  
Pour vous aider à patienter !

## MENU TERRE ET MER 27 €

Foie gras maison au Porto,  
Confiture d'oignon à l'orange,  
Pignons de pin Torréfiés

Assiette marine :

3 Huitres, 5 crevettes,  
Saumon mariné maison sur son lit de salade  
A la crème et ciboulette

Salade de Magret de canard mariné au vinaigre  
Balsamique, échalotes et  
Andouille de Guémené

---

Sandre au beurre blanc

Poêlée de St Jacques provençale + 5 €

Cocotte de lièvre à la Royale  
Et son foie gras Poêlé,  
Pommes de terre au jus  
Picata de champignon

Filet de bœuf sauce Stroganoff  
(Échalotes, paprika doux)

---

Gratin de framboises maison  
(15mn)

Profiteroles maison à la mandarine  
Chocolat chaud

Verrine à la poires façon Tatin  
Caramel beurre salé Maison – crème fouettée

Chaud –froid : Tarte Normande et  
Glace vanille (15 mn)

Coupe martiniquaise : glace Rhum raisin  
mangue, cocktail rhum passion

« La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer le bonheur »

Tout changement sur les menus entraîne  
Un supplément -



Certains plats peuvent venir à manquer

**Suppl. FROMAGE : 3€50.**  
Trio de fromages, salade verte

# MENU de fête

33€

Yin Yang de foie gras maison au porto,  
Confiture d'oignon à l'orange  
Aux pignons de pin torréfiés  
Et gambas à la Parisienne  
Pain bio de notre artisan

Ou

La Godaille du mousse  
Dans sa marmite briochée :  
St Jacques, saumon, sandre au beurre blanc  
Méli-mélo de légumes

\*\*\*

*Surprise au citron glacé fondant  
et son cocktail antillais*

\*\*\*

Filet de bœuf grillé  
Sauce aux pleurotes frais  
Gratin de pomme de terre, picata de tomate

Ou

Filet de bar sauce au beurre blanc  
Sur son méli-mélo de légumes  
Grenaille –picata de tomate

\*\*\*

Dessert

*Douceur d'ananas sur son sablé croquant façon  
tiramisu maison*

OU CHOIX DES DESSERTS DU MENU A 35 €

OPTION trio de FROMAGE : +3.50 €

Trio de fromages : St Nectaire, brie, cantal,  
salade verte



# MENU GOURMAND

35 € (3 plats et dessert)

Foie gras maison au Porto,  
Confiture d'oignon à l'orange,  
Pignons de pin Torréfiés

—————  
Poêlée de St Jacques provençale

—————  
Filet de bœuf sauce Strogonoff  
(Échalotes, paprika doux)

Ou

Sandre au beurre blanc

—————  
Gratin de framboises maison  
(15mn)

Profiteroles maison à la mandarine  
Chocolat chaud

Verrine à la poires façon Tatin  
Caramel beurre salé Maison – crème fouettée

Chaud –froid : Tarte Normande et  
Glace vanille (15 mn)

Coupe martiniquaise : glace Rhum raisin  
mangue, cocktail rhum passion

