



# Votre partenaire idéal pour les fêtes

2023

**Attention réservations limitées .**



## Le Menu Prestige (40.00€)

*Le saumon gravlax maison, espuma au citron vert  
Rillettes de sardine et tartare aux légumes du soleil*

*ℒℒℒ*

*Dodine de caille fumée grillée au feu de bois  
Et croustillant de ris de veau déglacé au vinaigre de Kriek lambic*

*ℒℒℒ*

*Le tournedos de biche flambé au pèket  
Et sa petite campagnarde de gibier  
Jus corsé au poivre de Madagascar et au vieux sirop*

*Crumble au pain d'épices*

*ℒℒℒ*

*Le gâteau cappuccino et son crémeux au Baileys  
Graines de courges caramélisées*

## Le Menu Gourmand (29.00€)

*Le toast aux champignons façon "L'Ôbergine"*

*Jambon de biche fumé à chaud*

*Et quenelle de mousse de caille et foie gras*

*ℒℒℒ*

*Filet de canette de Barbarie en cuisson lente*

*Sauce brune à l'orange*

*Et vieux balsamique di Modena*

*Embeurré de céleri rave et truffe du Périgord*

*ℒℒℒ*

*Le petit sablé au caramel beurre salé*

*Meringué moelleux aux saveurs des îles*

## Pour les Petits (13.80€)

*Velouté aux patates douces et lait de coco*

*ℒℒℒ*

*Suprême de poulet sauté sauce tomate basilic*

*Et chips de lard fumé*

*Potatoes et compote de pommes à la cannelle*

*ℒℒℒ*

*La mousse au chocolat et sa marmelade d'orange*

*Joyeuses  
Fêtes*



### Nos entrées

*Le velouté aux topinambours ,*

*Eclats de noix-noisettes torréfiées et petits lardons fumés* 3.90€

*Le toast aux champignons façon "L'Ôbergine", Jambon de biche fumé à chaud*

*Et quenelle de mousse de caille et foie gras* 13.90€

*Croquettes de gibier (2pc) et fondue de tomates cerises aux aromates* 11.90€

*La cassolette de scampis au Vadouvan et lait de coco* 13.90€

*Dodine de caille fumée grillée au feu de bois*

*Et croustillant de ris de veau déglacé au vinaigre de Kriek lambic* 14.00€

*Le saumon gravlax maison, espuma au citron vert*

*Rillettes de sardine et tartare aux légumes du soleil* 14.90€

*La tranche de foie gras de canard et son confit de mangue*

*Et pain brioché* 17.80€

### SUGGESTIONS

Pour célébrer le passage à l'an neuf et garantir chance et prospérité

La traditionnelle choucroute Royale 14.80€

Saucisse fumée, Francfort, lard braisé, collet de porc fumé

Et purée de pommes de terre au beurre

Notre foie gras de canard à la tranche

12.00€ les 100g.

### Nos plats

*Le tournedos de biche flambé au pèket et sa petite campagnarde de gibier*

*Jus corsé au poivre de Madagascar et au vieux sirop* 23.80€

*Le rôti de dinde farci aux marrons sauce fine Champagne* 14.80€

*Le civet de biche mijoté à l'ancienne* 17.90€

*Filet de canette de Barbarie en cuisson lente*

*Sauce brune à l'orange et vieux balsamique di Modena* 21.50€

*Le homard grillé au beurre à l'italienne* 45.00€

Tous les plats sont accompagnés de légumes chauds,

Pommes de terre fourrées ou croquettes

### Nos desserts

*Le petit sablé au caramel beurre salé*

*Meringué moelleux aux saveurs des îles* 6.00€

*Le gâteau cappuccino et son crémeux au Baileys*

*Graines de courges caramélisées* 6.00€

*La traditionnelle bûche de circonstance* 5.80€