



Pauline, Stéphane et leur équipe  
vous souhaitent de  
Joyeuses Fêtes et  
une Bonne Année Gourmande 2020

**Horaires de Noël**

Lundi 23 et 30 décembre ouvert  
de 9 h à 13 h 30 et de 16 h à 20 h.

Fermé le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier 2020.  
Fermeture pour vacances du 1<sup>er</sup> au 6 janvier 2020 inclus.

## Mises en bouche

Pain surprise charcutier.....	29€90 (la pièce)
Pain surprise de la mer.....	35€50 (la pièce)
Feuilletés à réchauffer.....	36€ (le kilo)
Plateau de 24 choux aux crevettes.....	25€ (le plateau)
Plateau de 12 macarons assortis : foie gras, figues et truffe noisette.....	24€ (le plateau)
Plateau de 24 canapés festifs assortis, recette minute de la cheffe.....	35€ (le plateau)

## Entrées froides

Finger de saumon gravelax, crème safranée.....	7€50 (la pièce)
Opéra de foie gras, compotée de figue et chapelure fine de noix.....	6€50 (la pièce)
Bavarois de homard aux saveurs exotiques.....	8€50 (la pièce)
Tarte fine de foie gras praliné et fruits de saison.....	8€ (pièce)
Médaille de saumon farci aux Saint-Jacques et petits légumes.....	7€90 (la part)
Saumon fumé écossais, fumage au bois de hêtre "maison".....	89€90 (le kilo)
Demi-langouste à la parisienne.....	26€ (la pièce)
Foie gras traditionnel de Pauline au vin moelleux.....	159€90 (le kilo)
Pâté en croûte recette de Noël.....	prix selon le cours

## Entrées chaudes

Saint-Jacques à la parisienne.....	6€90 (la pièce)
Escargot de Bourgogne.....	8€50 (la douzaine)
Risotto crémeux de gambas de Madagascar et minis légumes.....	9€ (la part)
Croustade de Saint-Jacques et crevettes.....	6€90 (la pièce)
Boudin blanc aux morilles.....	26€ (le kilo)

## Plats de viande

Alouette de volaille au foie gras et châtaignes du Limousin sauce champagne.....	8€90 (la part)
Pintade fermière moelleuse servie en morceaux, sauce au poiré et poires caramélisées.....	9€90 (la part)
Pavé de veau rosé aux giroldes.....	16€80 (la part)
Côte de sanglier rosée sauce aux airelles.....	14€90 (la part)
Roulade de pigeon et caille au foie gras et raisins moelleux sauce champagne.....	16€ (la part)
Poularde du producteur cuisson lente, servie en morceaux, sauce aux morilles.....	15€ (la part)
Chapon fermier entier farci aux marrons, sauce crème (pour 8/10 mini).....	10€90 (La part)

## Plats de poisson

Pavé de turbot et sabayon au champagne.....	19€50 (la part)
Filet de Saint-Pierre au beurre d'orange et suprêmes d'orange caramélisés.....	14€50 (la part)
Demi-queue de langouste cuite au bouillon sauce américaine (environ 250/300g).....	56€ (la part)

## Accompagnements

Gratin de pommes de terre aux marrons.....	3€50 (la part)	Pomme de terre duchesse.....	3€ (la part)
et foie gras ou cèpes.....		Haricots verts persillés.....	3€ (la part)
Tomate à la provençale.....	3€ (la part)	Poêlée de champignons.....	3€ (la part)

## Desserts

Macaron Ispahan, crème au beurre légère parfumée à la rose, morceaux de litchis et framboises fraîches.....	4€ (la part)	Macaron framboise: crème au beurre légère à la vanille et framboises fraîches.....	4€ (la part)
---	--------------	--	--------------