

# RÉVEILLONS 2025

## Menus

### Plats à emporter.

#### ENTRÉES

---

**Foie gras de canard mi-cuit ( 50gr ),**  
*marmelade de figue, croustille noisette raisin*

Prix /pers.

15 € ttc

**Nem végétal, chair de crabe et gravelax,**  
*guacamole et légumes croquants*

16 € ttc

**Fraicheur de homard, St Jacques et thon tataki,**  
*vinaigrette agrumes grenade*

18 € ttc

#### Entrée chaude

**Cocotte lutée de raviole de foie gras**  
*sauce morilles*

16 € ttc

#### POISSONS

---

**Dos de sandre piqué au chorizo, crème pimentos**  
*Purée citron et légumes wok*

18 € ttc

**Navarin de homard et saumon mi fumé**  
*Pommes safranées et légumes du Roy*

20 € ttc

**Plateau de fruits de mer**  
**(sous réserve d'approvisionnement)**  
*½ Tourteau, 6 huîtres cancales n°3,  
4 belles langoustines, 4 crevettes Madagascar,  
Bulots, Bigorneaux, Crevettes grises,  
Beurre ½ sel, pain de seigle & citron*

48 € ttc

#### VIANDES

---

**Caille farcie et désossée, jus réduit et raisins**  
*Purée pomme-céleri truffée, marrons et fèves*

16 € ttc

**Tournedos de bœuf façon Rossini**  
*Cuisine de champignons sylvestre et pommes Darphin*

18 € ttc

**Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles**  
*Parmentier au foie gras et légumes du Roy*

18 € ttc



Possibilité de livraison : forfait à partir de 37.00 € ttc