

MAISON DOUCET

MENU DE NOËL

24 & 25 déc.

à récupérer le 24 décembre

4 canapés apéritifs

(supplément de 12€ par personne)

Foie gras de canard, coings du verger

*Bar de ligne rôti, velours de Chardonnay,
héliantis*

*Poularde de Bresse pochée, vin jaune,
légumes au pot*

*Paris-Charolles, crème noisette,
sauce poivre Timut*

Truffes au chocolat

Pain de notre boulangerie

85€

LE BISTROT DU QUAI

MENU DE NOËL

24 & 25 déc.

à récupérer le 24 décembre

Entrée au choix

12 escargots de Bourgogne en coquilles

ou

Sandre doré rôti, sauce Chardonnay

*Rôti d'entrecôte charolaise,
sauce vin rouge de Bourgogne,*

Pommes dauphines

Bûche de Noël aux fruits exotiques

49€

MAISON DOUCET

MENU DE LA ST SYLVESTRE

31 déc. & 1er janvier

à récupérer le 31 décembre

4 canapés apéritifs

(supplément de 12€ par personne)

*Homard bleu breton en aigre doux,
arlequin de betteraves*

*Turbot sauvage, poireaux brûlés,
sauce champagne*

*Filet de bœuf, sauce périgourdine, purée de
truffes noires*

*Finger de crème pralinée noisette, douceur
de chocolat lacté, clémentines rôties*

Pain de notre boulangerie

95€

LE BISTROT DU QUAI

MENU DE LA ST SYLVESTRE

31 déc. & 1er janvier

à récupérer le 31 décembre

*Pâté en croûte de ris de veau et foie
gras*

*Cuisse de poularde de Bresse
au vieux vinaigre, riz basmati*

Velours chocolat et douceur vanille

55€

MAISON DOUCET

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

*Saumon fumé au bois de
hêtre par nos soins* 13€ les 200g

Caviar osciètre de Sologne 15g - 33€
30g - 66€

Truffe Melanosporum 2€ le gramme

Foie gras de canard 47,50€ les 500g

Assortiment de fromages (pour 2 pers.) 16€

Bûches - 6 personnes

- *Bûche glacée vanille/framboise* 30€ / 5€ la part
- *Bûche au chocolat Grand Cru,
crème brûlée à la vanille* 36€ / 6€ la part
- *Bûche roulée, biscuit moelleux,
crème légère, ananas rôti* 30€ / 5€ la part