

MENU DE NOEL 2025

Au Choix

Assortiment de cinq pièces Amuses Bouches : **8.00 €**

- Croque-monsieur au saveurs truffées et sa crème de cèpes.
- Burger foie gras à la crème de champignons.
- Gratin de homard à la sauce Nantua.
- Blinis avec son crabe royal et sa crème acidulée.
- Navette à la truite fumée et son fromage frais.

Entrée au Choix : **14.00 €**

- ☒ Foie Gras maison sur son pain d'épices, fleur de sel et mignonette de poivre, et son chutney de figues accompagné de deux toast fin baguette noix et figues.
- ☒ Cassolette de Fruits de Mer et champignons, sauce au vin blanc et crème, gratinée au fromage, coriandre.
- ☒ Poêlé de Saint-Jacques citronnelle et sa crème de gingembre, coriandre.

Plat Principal au Choix : **24.00 €**

- ☒ Médaillon de veau aux morilles, sauce aux morilles et cèpes.
Petits légumes d'île de France croquant, coriandre.
- ☒ Pintade fermière rôtie, laquées au miel et aux épices douce, sauce de réduction. Polenta crémeuse au saveurs truffées noir en cocotte et sa poêlée de châtaigne, pomme, figue aux épices.
- ☒ Filet de daurade royal rôtie au beurre, écorces d'agrumes et gingembre, sauce au curry et safran.
Purée au beurre et champignons et sa poêlée de haricot vert, tomate cerises, poivron, ciboulette.

Dessert au Choix : **6.00 €**

- ☒ L'irrésistible Dôme Rubis Chic :
Cœur fruit rouge, mousse fromage blanc à la vanille, nappée d'un glaçage fruit rouge, sur un biscuit financier rose.
Sauce fruit rouge avec un filet d'alcool framboise.
- ☒ L'incontournable Ecrin Chocolat Noisette :
Sablé noisette, crémeux caramel avec des noisettes, mousse chocolat noisette, glaçage amande, velours chocolat lait.
Sauce crème anglaise avec un filet d'alcool Baileys.
- ☒ L'authentique Baba Burger :
Baba infusé au sirop rhum, crème pâtissière légère à la vanille, infusion chantilly parfumé.
Sauce crème anglaise avec un filet d'alcool rhum.

Les commandes devront être passés avant :
Le vendredi 19 décembre 2025 avant 20 h 00,

Pour le repas de Noël du Mercredi 24 décembre 2025
Et du Jeudi 25 décembre 2025

Retrait des commandes le Mercredi 24 décembre 2025 de 10 h 00 à 16 h 00.
Au 8 place de Verdun 78790 Septeuil
Paiement en chèque ou l'appoint en espèce.

FOIE GRAS DE CANARD CUIT ENTIER MAISON

Bûche en portion de 05 pers de 250 gr sous vide à découper → 35 €
Bûche en portion de 10 pers de 500 gr sous vide à découper → 70 €
Bûche en portion de 15 pers de 750 gr sous vide à découper → 105 €
Bûche en portion de 20 pers de 1000 gr sous vide à découper → 140 €

MENU ENFANT 17 €

Portion pour Enfant jusqu'à 12 ans.

Trois pièces Amuses Bouches :

- Croque-monsieur au saveurs truffées et sa crème de cèpes.
 - Burger foie gras à la crème de champignons.
 - Navette à la truite fumée et son fromage frais.

Entrée :

Petite pizza flammekueche bambino.

Plat Principal :

Cordon bleu maison et sa galette pomme maxime,
Sauce à la crème et champignons.

Dessert :

Tartelette au chocolat lait maison.