

Menu de Noël

APÉRITIF

NOS MISES EN BOUCHE MAISON VOUS OUVRIRONT L'APPÉTIT

ENTRÉES

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET CONFIT D'OIGNONS ET ANANAS
BRIOCHE TAOSTÉE

OU/ET

RAVIOLES DE HOMARD ET SCAMPIS
CRÈME NANTUA

PETIT GIVRÉ FRAMBOISES

PLATS

TRILOGIE DE POISSONS CRÈME DE CHICONS
POMMES NOISETTES

OU

VOLAILLE FARCIE, BROCOLIS CRÈME
GRATIN DE POMMES DE TERRE

DESSERT

DÉCLINAISON DE NOËL FRAÎCHE ET GLACÉE

*Menu à 55€ 1 entrée
et 65€ 2 entrées*

MERRY
Christmas

Menu de Noël

APÉRITIF

NOS MISES EN BOUCHE MAISON VOUS OUVRIRONT L'APÉTIT

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS ET DE FRAMBOISES
AUX ÉPICES DE NOËL

BRIOCHE TAOSTÉE ET SES FINES TRANCHES DE MAGRET FUMÉ
OU/ET

RAVIOLES RICOTTA CITRON, TRUITE FUMÉE
DÉCLINAISON DE LA MER

UNE CRÈME DE CÈPES

PLATS

POT AU FEU DE LA MER
HOMARD, POISSON BLANC, CREVETTES, MOULES GAMBAS, LÉGUMES
D'HIVER POMMES DE TERRE

OU

PINTADE FARSIÉE, POIRE ET AIRELLES CHICONS ET FAGOT
D'HARICOTS, PURÉE DE PATATES DOUCES ET CHATAIGNES

DESSERT

DÉCLINAISON DE NOËL FRAICHE ET GLACÉE

*Menu à 55€ 1 entrée
et 65€ 2 entrées
à emporter 45€ et 55€*

MERRY
Christmas

Les fêtes en folie "Au Chardon"

A emporter (prix-personne)

Mises en bouche et entrées

<i>6 belles Mises en bouche chaudes et froides</i>	<i>10€</i>
<i>Crème Brûlée au foie gras et sa déclinaison sucrée</i>	<i>18€</i>
<i>Les scampis terre-mer sauce homardine</i>	<i>17€</i>
<i>Planche à grignoter (foie gras, saumon, canard, paté, Crudités et fruits frais, petit taost maison</i>	<i>25€</i>
<i>Pâté de chevreuil et sa déclinaison d'hiver</i>	<i>16€</i>

Plats

<i>Cassolette de poissons flambée au cognac, poireaux et pommes duchesses</i>	<i>22€</i>
<i>Filet pur de Marcassin sauce grand veneur, déclinaison de Noël</i>	<i>26€</i>
<i>Petit jambonneau béarnaise, salade et gratin</i>	<i>22€</i>
<i>Volaille rôtie farcie aux cèpes et risotto crémeux</i>	<i>24€</i>

Desserts

<i>Plateaux de 5 fromages</i>	<i>12€</i>
<i>Dessert de Noël maison (cannelle ou chocolat coco)</i>	<i>12€</i>
<i>Dome glacé fruits rouges</i>	<i>10€</i>

Menu de Nouvel an

APÉRITIF

NOS MISES EN BOUCHE MAISON VOUS OUVRIRONT L'APÉTIT

ENTRÉES

ASSIETTES AU CHARDON
[SAUMON MAISON, CREVETTES GRISES, TRUITE FUMÉE,
GAMBAS, TERRINE EN CROUTE, ET SES GARNITURES

Happy New Year

UNE SOUPE A L' OIGNONS ET SES FARANDOLES D' HIVER

PLATS

CIVET DE BICHE, CHOU-FLEUR ET CAROTTES
GRATIN DAUPHINOIS
A VOIR POUR LES VEGETARIENS IL EST POSSIBLE D' AVOIR DU
POISSONS.

DESSERT

GATEAU DE NOUVEL AN REVISITÉ PAR MADAME CHARDON
NOTRE COUPE DE BULLES A MINUIT

Menu à 55€ 1 entrée

à emporter 45€

2024