

Lyonnet Eraiteur

Cette année encore, Sandrine et Stéphane Lyonnet ont mis toute leur énergie pour réaliser une carte de fin d'année à la hauteur de vos envies.

Tous nos produits sont fabriqués maison en privilégiant le local et le français.

menu proposés à partir de 4 personnes



Menu Gourmand

Terrine de truite des Fjords, mousseline aux herbes et curcuma, chaud/froid de fenouil

* * *
Pavé de quasi de Veau,
sauce aux cèpes

* * *

Gratin dauphinois



Menu Découverte

Symphonie de langouste et écrevisse aux zestes agrumes sur son taboulé

* * *

Boudin de homard, sauce homardine

Roulade de suprême de chapon à la crème de morilles

* * *

Poêlée de légumes de décembre





Menu Gastronomique

Foie gras de Canard Maison, Accompagné de gelée au Sauternes et chutney de poires aux épices

* * *

Roulade de filet de truite du Lignon aux lentilles du Puy sauce marinière, infusion de Verveine

Pavé de Cerf en croûte de châtaignes Sauce grand Veneur

* * *

* * *

Duo de brocolis carottes

* * *

Purée de pommes de terre, saveur truffe

* * *

Fromage

* * *

Bûche

Caviar d'Aquitaine de l'Esturgeonnière (sur commande dans la limite des stocks)

Boîte de 20 gr : 54 €

Boîte de 30 gr : 72 €

Boîte de 50 gr:112€



25€

Menu Délices

Pressé de foie gras de canard, ris de Veau, Topinambour, saveur Truffe

* * *

Coquille St-Jacques

* * *

Suprême de Pintade, boudin blanc aux pommes, sauce Normande

* * *

Macaronis aux champignons des bois



Menu Enfant

Feuilleté saucisse fromage

* * *

Aiguillette de poulet crispy, ketchup maison

* * *

Risotto de coquillettes

* * *

Bûche chocolat

Buffet Nouvel An 25€

30 g amuses bouches, 3 toasts assortis, 2 mini verrines assorties, 1 pièce chaude

* * *

Salades de perles

(crevette, surimi, courgette, tomate, citron confit, ciboulette)

* * *

Salade landaise

(haricot, maïs, artichaut, pomme de terre, gésier, magret fumé)

* * *

Saumon fumé "maison" 50 g (2 crevettes par personne)

* * *

Foie gras de canard, confiture d'oignon 40 g

* * *

Fromage et Bûche

(Uniquement pour le 31 décembre, mini. 10 personnes)



Bûches pâtissières

(4-6-8 pers)

Bûche Framboisette:

Biscuit Dacquoise noisette, Crémeux et confit de framboise, Crème noisette, Finition glaçage framboise

Bûche Crousti 'yuzu:

Biscuit Dacquoise coco, Crunch amandes Mousse lactée yuzu, Cœur coco poire yuzu

Bûche Intensément chocolat:

Biscuit Joconde chocolat, Ganache montée chocolat 65% Finition glaçage rocher noir, sur son sablé

> **Bûche Caramelos :** Biscuit pain de gênes Croustillant spéculos , Cœur fondant caramel Ganache montée chocolat Blanc vanille

Conseil:

Sortir 15 minutes du frigo vos entrées froides avant dégustation Pour réchauffer :

Sortir vos plats du frigo 3/4 d'heure avant de chauffer Préchauffer votre four ventilé à 130° Réchauffer 20 à 25 min à 120°

** Pour vos menus, possibilité de rajouter le fromage 3€/pers. (fourni par la Jasserie St-André) et la bûche + 3,50 €/pers.

Pour vos commandes du 24 et 25/12, passez vos commandes au plus tard le 20/12, Et pour vos commandes du 31/12 au plus tard le 27/12.

15, rue Georges Guynemer - 42160 Andrézieux-Bouthéon - 04 77 55 02 81 - lyonnet.traiteur42@orange.fr - www.lyonnet-traiteur.com

	ApéritifsLA C	ARTE
	Amuses-bouches (le kg)	.36.00 €
	Mini-bouchée d'escargot	
	Pain surprise (environ 60 toasts)	
	Pain hérisson 70 piques de crêpes roulées	
	(Rillettes de thon - Jambon blanc, fromage fine herbes - Mousse de can	
	secs - Saumon fumé - Jambon cru, crème de fourme - mousse de vola	ille, estra-
	gon, cornichons)	
	Cake noix, lardons, fourme	
	Cake aux 2 saumons, aneth, citron confit	2,00 €
	Mini pâté croûte de volaille, moutarde de Meaux, estragon	
	Demi (environ 18 à 20 tranches)	.15,00 €
	Entier (environ 36 à 40 tranches)	.30,00 €
	Mini pâté croûte de porc aux pistaches	
	Demi (environ 18 à 20 tranches)	.15,00 €
	Entier (environ 36 à 40 tranches)	
	Plateau Gourmand	
	Plateau 36 pièces (6 pièces de chaque)	.36,00 €
	Plateau 48 pièces (8 pièces de chaque)	.48,00 €
	Millefeuille de foie gras de canard, biscuit aux épices	
	Cup cake jambon, mousse fourme de Montbrison	
	Sablé piment d'Espelette, cube de saumon gravlax, beurre aux noisette	S
	Douceur de Volaille aux éclats de truffe, polenta au comté	
	Langouste saveur yuzu sur son moelleux, citron, aneth	
	Panna cotta asperge, gambas sur son moelleux aux herbes	3//1/9
	Vorringe Savour	
	Verrines Saveur	1/ 50 0
1	Coffret de 9 verrines (3 de chaque)	
	Coffret de 15 verrines (3 de chaque)	
	Panna cotta champignons bruns de Paris, pesto de cresson, brunoise de p	oire nashi
	Soupe de carotte rouge, brunoise de haddock fumé, mousse raifort	
	Crémeux de potiron, dés de foie gras de canard, crumble aux épices	
ъ.	Cappuccino d'asperge, St Jacques, mascarpone, noisette torréfiée	
	Tartare de saumon label rouge, crème aneth, citron, œufs de poisson	
3	Plateau apéritif chaud	
K		23 00 E
78	Plateau de 20 pièces (4 de chaque)	.23,00 €
E	Plateau de 45 pièces (9 de chaque)	.42,00€
	Mini cake pomme, boudin noir	
	Mini croque monsieur au saumon fumé	
	Mini bouchée à la reine (ris veau - volaille - quenelle - champignon)	
	Croustade de pomme de terre, escargot à la fourme de Montbrison	
	Mini quiche cèpes persillés	
	Toutes nos terrines sont accompagnées de chutney aux fruits secs	-76
		N Asi
	Entrées Froides (mis en plat à partir de 4 personnes)	7
	Pâté en croûte de poularde, morille, vin jaune	6,50 €
1	Pressé de foie gras de canard, ris de veau, topinambour,	
	saveur truffe	7,20 €
1	Terrine de sanglier aux châtaignes	4,50 €
	Terrine de faisan pistaché, truffé à 2%	
	Foie gras de canard maison à la gelée de Sauternes et	0,00 €
		11.50.0
	son chutney de poires aux épices	.11,50 €
	Foie gras d'oie maison à la gelée de Sauternes et	224
	son chutney de poires aux épices	.14,00€
	Entrées Chaudes (pour les feuilletés 4-6-8 pers. unique	
	LITTES VITUUES (pour les feuilletes 4-6-8 pers, unique	ment)
	Feuilleté au jambon, champignons	3,50 €
		3,50 €
100	Feuilleté au jambon, champignons	3,50 € 4,00 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles	3,50 € 4,00 € 7,60 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine)	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg)	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine)	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé , raisins	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 € 5,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé , raisins Tous nos poissons froids sont accompagnés d'une crevette et mayonna	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 € 5,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé , raisins	3,50 € 4,00 € 7,60 € 8,50 € 7,50 € 5,50 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé, raisins Tous nos poissons froids sont accompagnés d'une crevette et mayonna Poissons Froids (mis en plat à partir de 4 personnes)	3,50 €4,00 €7,60 €8,50 €7,50 €6,00 € ise.
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé , raisins Tous nos poissons froids sont accompagnés d'une crevette et mayonna Poissons Froids (mis en plat à partir de 4 personnes) Saumon d'Écosse label rouge, fumé par nos soins	3,50 €4,00 €7,60 €8,50 €7,50 €6,00 €6,00 €
-	Feuilleté au jambon, champignons Feuilleté aux fruits de mer Feuilleté ris de veau, morilles Feuilleté aux morilles Escargot de Bourgogne, au beurre fin de Charente (douzaine) Saucisson brioché (le kg) Tarte fine feuilletée aux pommes, foie gras poêlé, raisins Tous nos poissons froids sont accompagnés d'une crevette et mayonna Poissons Froids (mis en plat à partir de 4 personnes)	3,50 €4,00 €7,60 €8,50 €7,50 €6,00 €6,00 €

	Colin en bellevue frais, salade de perles, crevette (mini 8 pers.)	6,50 €
	Saumon en bellevue label rouge, macédoine, crevette (mini 8 pers)	7,50 €
	Symphonie de langouste et écrevisse	
	aux zestes agrumes sur son taboulé	7,50 €
	Eclair de crevette sauvage et saumon gravlax	
	aux arômes yuzu	5.50 €
	Terrine de truite des fjords, mousseline aux herbes	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
	et curcuma, chaud/froid de fenouil	4.50 €
	Entremet aux deux saumons, biscuit Joconde, gelée de citron	
	Bûche de St Jacques aux cèpes, cœur panna cotta de butternut.	
7		0,00 0
	Poissons Chauds	
	Lotte bretonne à l'américaine	
	Coquille St Jacques	
	Gratin du Mareyeur	7,50 €
	(Moule, Crevette, Cabillaud, Saumon, Pétoncle, Champignons, Quenelle)	
	1/2 Queue de Langouste de Cuba à l'américaine (170 g)	
	Roulade de filet de truite du Lignon aux lentilles vertes du Puy	
	sauce marinière, infusion de verveine	
	Boudin de homard, sauce homardine	10,00€
ı	Filet de St Pierre pané aux amandes et noisettes,	
	crème de butternut au poivre de Timut	7,50 €
	Roulade de sole farcie d'une mousse merlan aux petits légui	mes,
	sauce agrumes	5,50 €
1	Filet de Bar rôti au beurre d'orange	9,00 €
Z	Viandes	
4		0.00.0
g	Bourguignon de Sanglier aux châtaignes	
	Dinde fermière, rôtie aux marrons	8,5∪ €
9	Suprême de pintade, boudin blanc aux pommes,	0.50.6
3	sauce normande	
	Roulade de Suprême de chapon à la crème de morilles	
	Letouttado do outros do obaros autivariales sautes abarres como	0 50 0
	Estouffade de cuisse de chapon aux girolles, sauce champagne.	
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé	12,00€
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur.	12,00 € 10,50 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé	12,00 € 10,50 €
2	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur.	12,00 € 10,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux	12,00 € 10,50 €
2	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge	12,00 € 10,50 € 9,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers.	12,00 € 10,50 € 9,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge	12,00 € 10,50 € 9,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
62	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers 10 à 12 pers Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.)	12,00 € 10,50 € 9,50 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
2	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers. 10 à 12 pers. Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.) Cuit et garni d'une farce fine truffée Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Filet de Bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgueux (minimum 8 pers.)	12,00 € 10,50 € 9,50 €
8	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 € 10,50 € 9,50 €
8	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers 10 à 12 pers Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.) Cuit et garni d'une farce fine truffée Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Filet de Bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgueux (minimum 8 pers.) Accompagnement de sa poêlée de légumes de décembre Légumes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.) Cuit et garni d'une farce fine truffée Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Filet de Bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgueux (minimum 8 pers.) Accompagnement de sa poêlée de légumes de décembre Légumes Duo mousseline brocolis, carottes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €13,50 €
8	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers 10 à 12 pers Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.) Cuit et garni d'une farce fine truffée Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Filet de Bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgueux (minimum 8 pers.) Accompagnement de sa poêlée de légumes de décembre Légumes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €13,50 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €13,50 €2,70 €3,00 €4,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €3,50 €3,00 €3,00 €3,20 €
88	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €3,50 €3,00 €3,20 €3,00 €3,20 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €3,50 €3,00 €3,00 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €3,50 €3,00 €3,00 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €3,20 €
200	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé. Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé. Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes Plats conviviaux Dinde fermière, label rouge 6 à 8 pers 10 à 12 pers Cuite et garnie d'une farce fine truffée, Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Chapon fermier des Landes (Entier 10 à 12 pers.) Cuit et garni d'une farce fine truffée Accompagnement inclus de sa poêlée de légumes de décembre Filet de Bœuf en croûte à la duxelles de champignon, sauce périgueux (minimum 8 pers.). Accompagnement de sa poêlée de légumes de décembre Légumes Duo mousseline brocolis, carottes Gratin de macaronis aux champignons des bois Purée pomme de terre, saveur truffe Gratin dauphinois Flan butternut aux châtaignes Gratin de cardons Risotto asperge, champignons Morilles à la crème (250 g) Poêlée de légumes de décembre Choux Bruxelles, morilles, carottes des Landes, châtaignes, Truffe du Touquet, dés de butternut, oignons grelots Pommes dauphines (6 pièces par pers.)	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé. Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €
	Filet de canard rôti aux épices, foie gras poêlé et son jus corsé Pavé de Cerf en croûte de châtaignes, sauce grand veneur. Pavé de quasi de Veau, sauce aux cèpes	12,00 €10,50 €9,50 €90.00 € 145,00 € 1.13,50 €2,70 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €3,00 €