

# Carte de Noël



Réservation avant le 15 décembre 2025



# *Les Incontournables*

## **Foie Gras**

Ballotin 250 g : 30 €

Ballotin 500 g : 60 €

## **Pâté en Croûte**

Classique : 24 €/kg

Spécial Noël (foie gras, canard, pistache)  
: 35 €/kg

Saumon fumé d'Ecosse - 69 €/kg

Médailon de saumon et sa mayonnaise  
maison - 7.50 €

Coquille Saint-Jacques - 10 €

Douzaine d'escargots - 11 €

Demi-queue de Langouste - 18.50 €





# Apéritifs

## Plateau Apéritif 7.50€/pers

(minimum 2 personnes)

Entremet au foie gras, toast de pain d'épices et sa gelée au porto

Financier au saumon et sa crème verveine

Blinis panais et noisettes torréfiées

Mini bûche de Butternut et crumble de châtaignes

Wrap au saumon et rémoulade à l'estragon

## Sucettes de foie gras

Les 10 sucettes - 12 €

## Pain surprise Suédois Maison

40 pièces (Saumon, Jambon truffé...) - 40€

## Verrines de fête

Lentilles Corail au lait de coco et crème de curry vert - 2.50 €

Velouté de Topinambour aux St Jacques - 3 €

Tartare de Saumon et crème aux herbes fraîches - 2.80 €

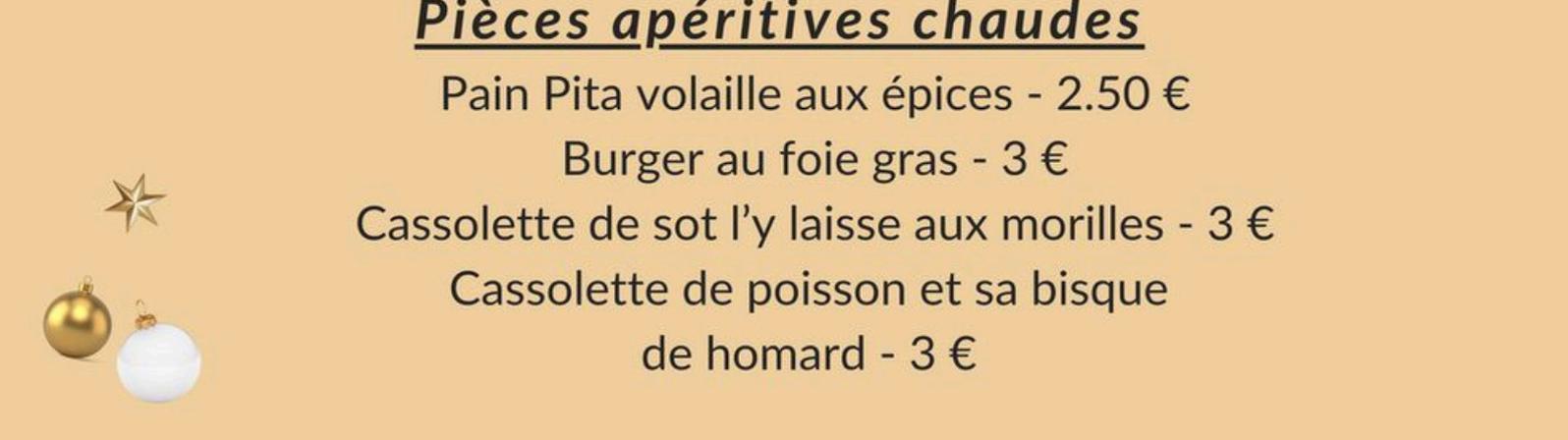
## Pièces apéritives chaudes

Pain Pita volaille aux épices - 2.50 €

Burger au foie gras - 3 €

Cassolette de sot l'y laisse aux morilles - 3 €

Cassolette de poisson et sa bisque de homard - 3 €





## Entrées

Crème brûlée au foie gras - 9.50 €

Pitivié foie gras et magret de canard - 9.50 €

Cassolette de fruits de mer et sa julienne de légumes- 9.50 €

Panna Cotta de butternut et son crumble lard châtaignes - 8.50 €

## Viandes

Pavé de Cerf sauce grand veneur - 16 €

Suprême de Pintade farcie aux châtaignes - 15 €

Sauté de Chapon aux morilles - 14 €

Paleron de Veau sauce foie gras - 17 €

Civet de sanglier - 14 €



## Poissons

Dos de Bar sauce champagne - 16 €

Roulé de Sole façon bourride - 15 €

## Garnitures

*Portion de 400 gr (1 à 2 personnes)*

Pommes Dauphines royales - 7.50 €

Gratin Dauphinois - 7 €

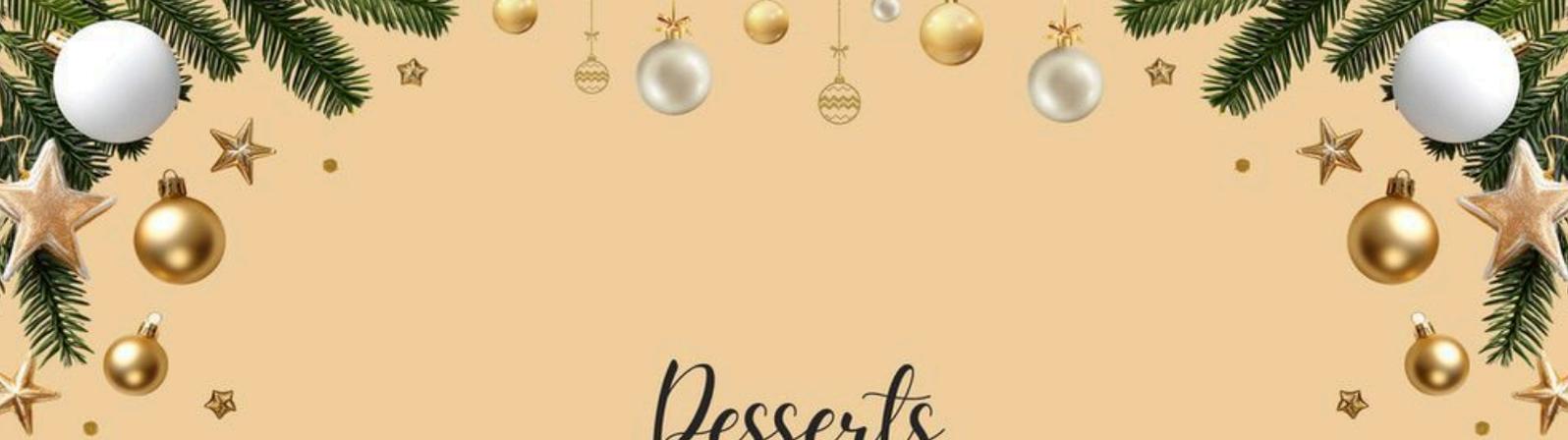
Gratin Dauphinois aux cèpes - 8.50 €

Gratin de Cardons à la moelle - 8.50 €

Poêlée de légumes aux châtaignes - 7.50 €

Poêlée de champignons forestiers - 9 €





# Desserts

**Plateau de mignardises 6.50€/pers**  
*(minimum 2 personnes)*

Mini moelleux aux marrons surmonté  
d'un dôme passion  
Génoise, mousse coco et gelée de citron vert  
Macaron (assortiment de saveurs)  
Tartelette chocolat et sa boule framboise



## Contactez-nous

 06.73.90.30.46

 [latabledescopains38@gmail.com](mailto:latabledescopains38@gmail.com)

[@www.latabledescopains38.fr](http://www.latabledescopains38.fr)