



Découvrez les

MENUS DE REVEILLONS

de nos restaurateurs *



AUX AILLONS-MARGERIAZ

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs (Aillons-Margériaz 1000)

Restaurant du Mont Pelat (Aillons-Margériaz 1000)

DANS LE COEUR DES BAUGES

Auberge des Clarines (Le Châtelard)



Les commerces **Sherpa Les Aillons**, la **Chocolaterie Gaël Jacob** et la **Chocolaterie des Bauges** proposent également des mets à emporter.

Pensez à réserver !

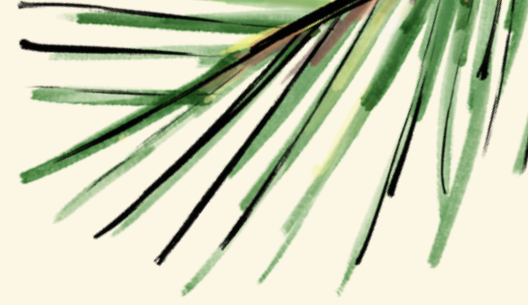
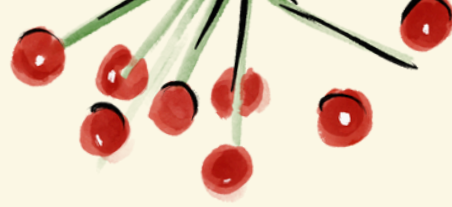
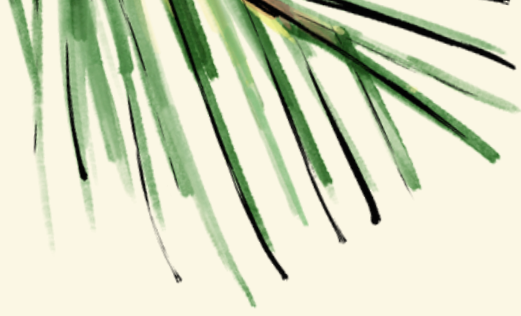
**restaurants partenaires de l'office de tourisme*



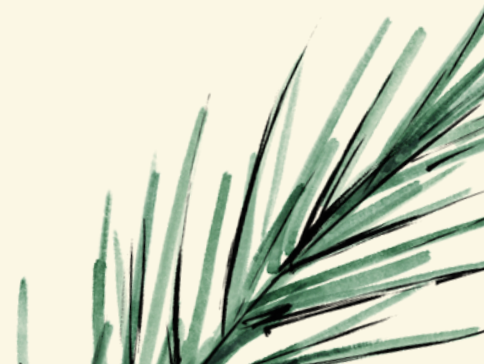
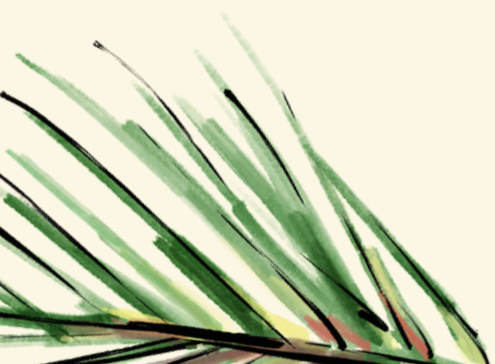
Certains restaurants sont ouverts mais ne font pas de menus spécifiques, retrouvez toutes les ouvertures de nos partenaires :

	24/12 midi	24/12 soir	25/12 midi	25/12 soir	31/12 midi	31/12 soir	01/01 midi	01/01 soir	Menus de fêtes
AILLONS MARGERIAZ									
AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS			O	O		Complet	O		Menu de réveillon le 31 au soir et le 1er à midi.
HÔTEL-RESTAURANT DU SOLEIL	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	Contactez le restaurant pour connaître les ouvertures : 04 79 52 62 07
CHEZ CHRI CHRI FOOD TRUCK (food-truck)	O	O			O	O			Sur commande. Pas de menu spécifique à la carte.
LE MONT PELAT	O	O			O	O			Menu de réveillon le 31 au soir.
SNACK KING BAUJU (snacking)	O			O					Pas de menu spécifique.
COEUR DES BAUGES									
AUBERGE DES CLARINES						O			Menu à emporter pour Noël. Menu de la St Sylvestre le 31 au soir.
LE BEAU JUS									
CHEZ CYRILLE									Pas de menu spécifique
LA GROLLE					O		O		Pas de menu mais un plat du jour festif.
LE RESTAURANT DE LA HALTE	O				O				Pas de menu spécifique

O	Ouvert
NC	Non communiqué ou non connu lors de l'édition
	Fermé



AILLONS-MARGERIAZ



AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS

04 58 39 01 30

*Réveillon de la Saint Sylvestre (complet)
et déjeuner du Jour de l'An*

Menu en 6 temps

159 € / personne, hors vins et boissons

Aspérule odorante : Sous 2mm de glace Tartare d'omble chevalier mûré puis fumé, vinaigrette aux agrumes confits

Persil : Comme un Diot, de carpe des Dombes, sauce truffée

Ache des montagnes : Saumon de fontaine du bassin aquacole Aixoï, rose de céleri rôti, lait de peau torréfiée

Pollen : Ris de veau de lait de Chartreuse laqué, carotte lactofermentée, citron caviar et jus aux fleurs séchées

Ail des ours : Notre fondue inversée, Tome des Bauges, pickles de bourgeons et truffe melanosporum

Berce des prés : La tatin de mon enfance

RESTAURANT DU MONT PELAT

04 79 54 01 12

JOUR DE L'AN

RÉVEILLON

Réservation fortement recommandée

Menu 45€

Cocktail de bienvenue

Amuses bouches gourmands

*Rillettes de Canard – feuilleté d'escargots –
gougères – foie gras*

*Fondue Gourmande au 3 Fromages des Aillons au
Cèpes, Trompettes et
Morilles servie avec charcuterie fine de Savoie et
salade*

*Soufflé glacé au fruit de la Passion et
Framboises*



SHERPA LES AILLONS

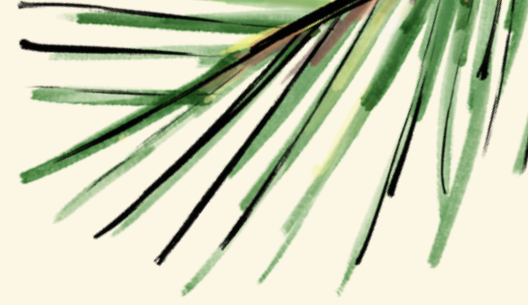
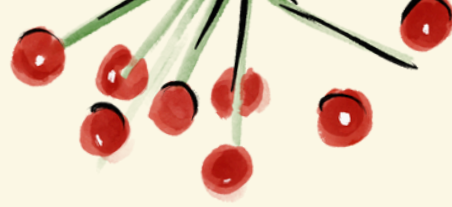
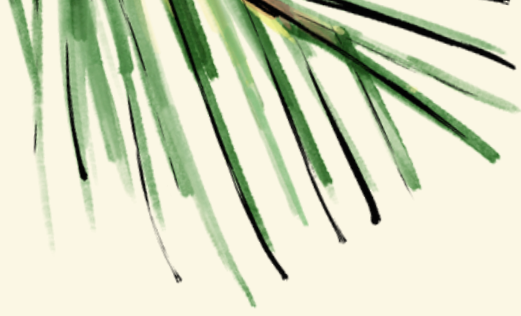
04 79 54 02 15



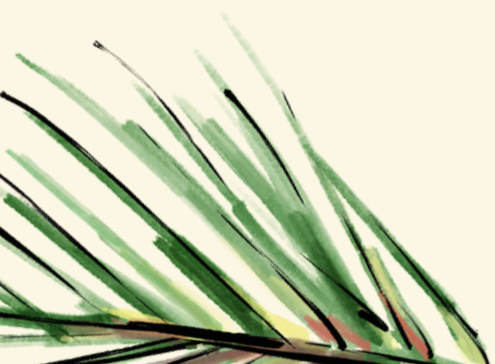
A emporter uniquement

**Composez votre menu de fêtes avec
notre large gamme de produits frais
en rayon**





COEUR DES BAUGES



AUBERGE DES CLARINES

04 79 54 80 80

Menu de Noël

A emporter uniquement

Sur réservation jusqu'au 20/12 et à venir chercher avant
le 24 décembre à 12h.

*Les Clarines
à la maison*

<u>Foie gras de Canard</u> du Domaine de Limagne	<u>Chevreuil</u> , purée de pomme de terre et trompette de la mort, choux rouges et marrons
250gr 24,5€	28€
500gr 49€	

Bûche de Noël
Financier, mousse framboise et myrtille
4personnes 23€ // 6personnes 34€

*Sur réservation jusqu'au 20/12 uniquement et
à venir chercher le 24 avant 12h*



AUBERGE DES CLARINES

04 79 54 80 80

Menu de la St Sylvestre (sur place) - 31/12

Menu de la St Sylvestre

4 séquences 86e
5 séquences 98e

Amuse bouche

Langoustines poêlées, minestrone de légumes d'hiver, vinaigrette de bisque réduite.

St-Jacques françaises, purée de rutabaga, crumble de rutabaga, kakis rôtis, beurre de Clémentine

Et / Ou

Canard Marco Polo, purée de salsifis, salsifis rôtis, croustillant au poivre vert frit et gratin, grenailles rôties

Pavlova litchi et rose

CHOCOLATERIE GAËL JACOB

04 79 61 54 36

Bûches et chocolats, pour Noël et Nouvel an.
Quantités limitées, bûches sur réservation uniquement par téléphone.

Commandez votre bûche de fêtes

6/7 parts

A retirer en boutique à partir du lundi 16 décembre



Choisissez une bûche glacée

La craquante - 32,00 €

Brownies
Caramel fleur de sel
Glace Vanille / fève Tonka
Crème glacée chocolat noir 80 %
Glaçage craquant chocolat au lait



La nougat glacé - 32,00 €



Nougat glacé aux fruits
Mousse glacée chocolat noir 80 %
Crèmeux kalamansi
Crème glacée chocolat noir 80 %
Biscuit streusel pressé

Ou une bûche pâtissière



L'exotique - 32,00 €

Ganache montée vanille
Confit ananas-gingembre-citron vert
Mousse chocolat noir
Biscuit moelleux citron vert



La grand cru - 35,00 €



Crèmeux chocolat noir (Mexique 74%)
Mousse chocolat noir (Mexique 74%)
Biscuit Joconde
Praliné croustillant noisette



A emporter uniquement

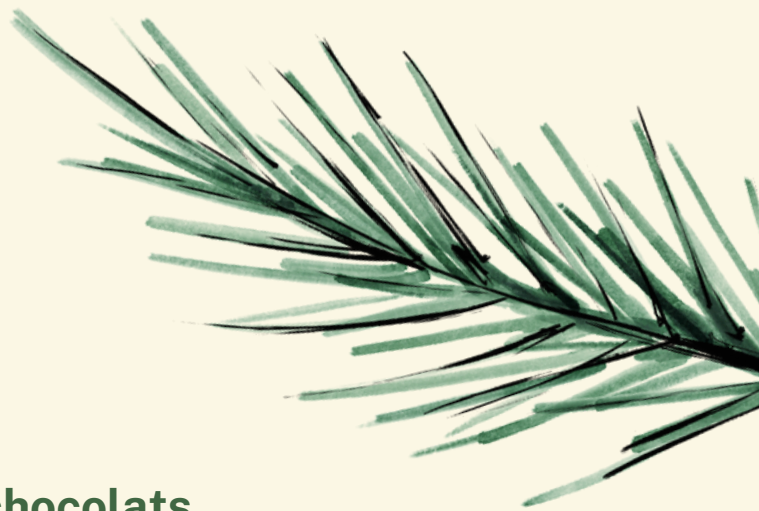
jkola



CHOCOLATERIE DES BAUGES

04 79 54 86 79

Bûches et chocolats
Selon disponibilité en boutique



Bûches de Noël

TORNADE : glace noisette, marmelade façon mendiant, parfait glacé caramel, biscuit noisette citron sans gluten

COMETE : sorbet chocolat, sorbet 4 fruits des îles (mangue, passion, banane, pulpe de cacao), caramel au chocolat, éclats de fèves de cacao, biscuit amande chocolat

RUDOLPH : glace marron aux éclats de marron, granité mandarine kalamansi, glace vanille de Madagascar, biscuit à la vanille

ECLAIR : sorbet litchi, sorbet framboise, coulis de fraise, biscuit streusel amandé

Tarifs : 4 personnes 21 € / 6 personnes 30 €

Commandez avant le 15 décembre

au 04.79.54.86.79 ou en ligne en flashant le QR code

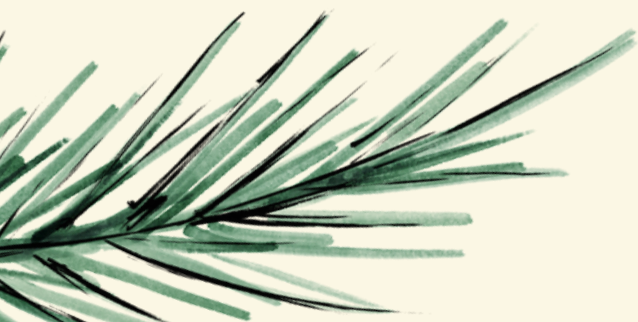
Bellecombe en Bauges - contact@chocolateriedesbauges.com



FREDERIC PELLIER-CUIT

LA CHOCOLATERIE
DES BAUGES

ARTISAN-CREATEUR



A emporter uniquement





Découvrez les



MENUS DE REVEILLONS
de nos restaurateurs *

A SAVOIE GRAND REVARD

Le Baille à Berre (La Féclaz)

Le Central (La Féclaz)


Le Chalet du Loup (La Féclaz)

Le chalet du Sire (Le Sire)

Le Saint Jean (*Saint Jean d'Arvey*)

Le Village tipi (*Le Revard*)

Nordicéa (*Saint-François-de-Sales*)




* * *

Les commerces **Le Garde-Manger Savoyard** et **Le Sherpa**
proposent également des plats et mets à emporter.

*

Pensez à réserver !



**restaurants partenaires de l'office de tourisme*

Certains restaurants sont ouverts mais ne font pas de menus spécifiques, retrouvez les ouvertures de nos partenaires :

	24/12 midi	24/12 soir	25/12 midi	25/12 soir	31/12 midi	31/12 soir	01/01 midi	01/01 soir	Menus de fêtes
Le Baille à berre	O		O	O	O	O	O	O	Menu de réveillon le 31/12
Le Caribou	O	O	O	O	O	O	O	O	Pas de menu spécifique
Le Central	O		O	O	O	O	O	O	Menu + soirée musique pour le réveillon (31/12 au soir)
Le Chalet du Loup		O	O	O	O	O			Menus de Noël le 24/12 soir et le 25/12 midi. Le 31/12 soir : accès en moto neige
Le Chalet du Sire		O	O			O	O		Menus spéciales fêtes le 24 soir, 25 midi, 31 soir et 01 midi
Le Margeriaz	O	O			O	O			Pas de menu spécifique
Nordicéa	O		O		O	O	O		Menu de réveillon le 31/12
Le refuge de la Plate	O		O		O		O		Pas de menu spécifique
Le Saint Jean					O	O			Menu de réveillon le 31/12 soir.
Le Saint Jo	O	O	O	O	O	O	O	O	Pas de menu spécifique
Village tipi					O	O	O	O	Menu de réveillon le 31/12 au soir (soirée raquette + feu cooking)
Les 4 vallées	O				O		O		Pas de menu spécifique

O	Ouvert
	Fermé

LE BAILLE A BERRE

04 79 60 65 42

Réveillon de la St Sylvestre



Entrée

Foie gras maison
Truite fumée
Velouté de butternut lait de coco

Plat

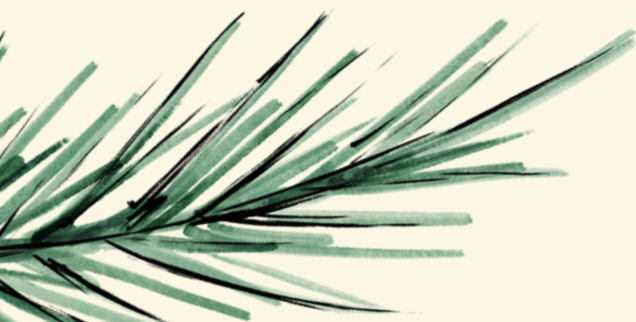
Vacherin savoyard
Pomme de terre
Salade
Charcuterie

Dessert

Soufflé glacé aux clémentines

Coupe de champagne

70 € par personne et 35 € pour les enfants



LE CENTRAL

04 79 25 81 68



31/12 au soir



Entrée au choix

Fois gras et son chutney
Tourte au pain d'épice

Plat au choix

Fondue savoyarde
Entrecôte et sa sauce aux morilles
Chapon

Dessert

Farandole de bûches

50 € par personne

Accompagné d'une soirée festive avec musiciens



*Informations données à titre indicatif,
menu et tarif EN ATTENTE DE CONFIRMATION*

LE CHALET DU LOUP

06 24 69 70 47

Réservation vivement conseillée

Servi le 24/12 soir et le 25/12 midi

Amuse Bouche

--

Entrée

Ceviche de langoustines aux agrumes et mangue.

--

Plat

Suprême de Chapon, sauce Champagne et foie gras,
Mille feuille de butternut.

--

L'assiette de fromages

Confiture de figes et fruits secs.

--

Dessert

Bûches de Noël*

Mangue, passion et vanille.

Framboise, Prosecco.

Vanille Chocolat.

Par notre pâtissier, Gérald Lejeune, Finaliste du Meilleur Pâtissier M6

79€/Pers Hors Boissons

Réservation vivement conseillée

POUR LES ENFANTS (MOINS DE 10 ANS)

Tourte Maison

--

Suprême de Chapon, sauce à la crème,
Mille feuille de butternut

--

Bûches, comme les parents.

30€/Pers Hors boissons

* Parfum à choisir à la reservation, pour la table. Bûches à partager.

Les soirées spéciales se terminent à 1h

Réservez vivement conseillée

31/12 au soir

Accueil en traineau motoneige et montée magique au Chalet du Loup.
Indiquez votre heure d'arrivée et nos pilotes vous attendrons au parking pour une jolie promenade jusqu'au Chalet (en fonction de la neige)

Amuse bouche

--

Entrée

Saint Jacques, topinambours en chips et en purée, lait moussieux cacahuètes

--

Plat

Souris d'agneau confite, jus corsé, purée à la truffe

--

Trou au SensAlpes

--

L'assiette du vacher

Fromages, confiture de figues et fruits secs

--

Dessert

Entremets ananas, passion et citron vert

Par notre pâtissier Gérald Lejeune, finaliste du Meilleur Pâtissier M6

Le tout accompagné d'une carte de boissons spécifiques à cette soirée.
Grands vins, Rosés et blancs, SensAlpes ou Champagne, sans oublier les cocktails, avec ou sans alcool, créés par notre barman.
Ambiance musicale et piste de danse jusqu'à 1h30 du matin

Diner du réveillon 110€/Pers (hors boissons)
Réservez conseillée

Les soirées spéciales se terminent à 1h



LE CHALET DU SIRE

04 79 75 04 41

Menu de Noël : 24/12 soir et 25/12 midi

APERITIF

Apéritif Maison

ENTREE

Mini-Diots aux escargots du Montcel

Préparation maison à base de porc de Savoie et escargots du Montcel.

Le Diot est une saucisse de porc haché de forme allongée. Sa chair se compose d'épaule de porc, de lard découenné, de gras de porc, d'ail, de sel, de poivre et de muscade.

PLAT

Farçon Bauju

Le Farçon ou farcement est un plat traditionnel sucré salé savoyard. Il date du Moyen-âge et il existe de nombreuses variantes selon les vallées et villages. Le nôtre est typiquement des bauges, cuit au bain marie, au four, dans un moule spécial avec des pommes de terre râpées, pendant plus de 4 heures. Parmi les ingrédients : Lard fumé, Œufs Bio, pommes de terre Bio, Farine T65 Bio, fromage local, oignons, Pruneaux d'Agen et raisins secs.

FROMAGES

*Ardoise aux 4 fromages des Bauges
(Selon la saison d'affinage)*

DESSERT

Matafans aux myrtilles des Bois, Françaises

Le matafan, ou matefaim, est une ancienne recette paysanne qu'on retrouve sur l'ensemble du territoire des Savoie. Le terme désigne actuellement tantôt un type de galette tantôt un type de crêpe épaisse. Au Chalet du Sire, la recette du Matafan a été transmise par Louise, dite "la Pépé" à notre chef. Louise a tenu le Chalet du Sire de 1963 à la fin des années 90.

60 Euros

(Enfant de moins de 10 ans: 40 Euros)

(Soft, Entrée, plat et dessert - parts plus réduites)





Menu de l'An : 31/12 soir et 01/01 midi

APERITIF

Les Perles du Lac

PREMIERE ENTREE

Omble Chevalier en mode Gravelax

(Sel, Poivre Sichuan, Aneth, Citron vert)

L'omble chevalier, ou omble arctique, est un poisson d'eau douce. On le trouve notamment dans les lacs de montagne où les eaux sont froides.

SECONDE ENTREE

Foie Gras maison

LFoie gras du Sud-Ouest, cuit en basse temperature,
Servi avec une croustine de Miel et toasts de pain Bio au levain

PLAT

Poularde Aop pochée au vin jaune et morilles

La poularde au vin jaune et aux morilles est une recette de cuisine emblématique traditionnelle de la cuisine franc-comtoise. Revisitée en Savoie, elle est accompagnée de vin jaune, exclusivement issu du cépage savagnin.

FROMAGES

Ardoise aux 4 fromages des Bauges

(Selon la saison d'affinage)

DESSERT

Farandole de desserts

Boisson chaude

85 Euros

(Enfant de moins de 10 ans: 55 Euros)

(Soft, Plat, fromage et dessert - Parts plus réduites)



LE SAINT JEAN

04 79 75 04 41

Menu de la Saint Sylvestre

Le soir uniquement
120 € Par personne, hors boisson

Bouchées apéritives

L'Œuf
Sabayon truffé, Brioche feuilleté

Le Pot au feu
Truffe noire, Céleri rave

Le Cardon
Polenta, Margérian, Pimprenelle

L'Omble chevalier
Poireaux, Cidre et Pomme

La Pintade
Sauce au Safran des Bauges, Topinambour

Le Fromage
Sec des Bauges ou faisselle de la ferme Chatelain

La Châtaigne
Poire caramélisée, Fenouil graine

Mignardises

31/12 soir

Sur réservation



LE VILLAGE TIPI

06 69 07 60 79

31/12 au soir.



Petite balade en raquettes entre forêt et alpage.

Menu show cooking « autour du feu ». Cuisson sur les planchas au feu de bois, dehors dans la neige.

Brochette de crevettes et saumon mariné – snackés à la plancha

Matouille – Tome des Bauges fondues en entier sur tranche de pain

Bouchée de diot mijoté au vin de Savoie – Crozets à la crème

Emincé de magret de canard flambé à l'armagnac

Filet mignon de porc au sirop d'érable

Bison grillé au sel

Mix de tartes et gâteaux

Les boissons

1 bouteille pour 4 de Champagne

Pour les mineurs : 2 boissons soft au choix

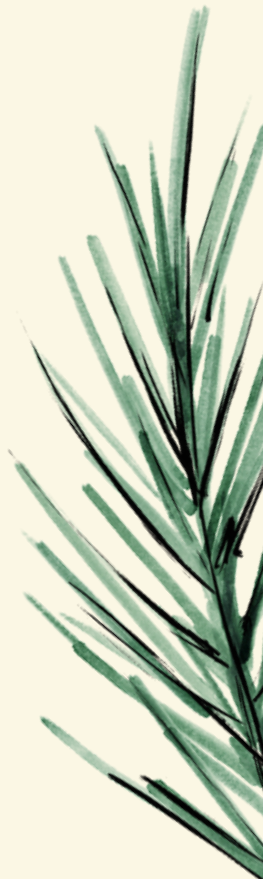
1 bouteille pour 3 de Chignin Bergeron ou de Mondeuse Les Molières
vieille en fût de chêne

café, thé ou tisane

Tarifs :

Formule Soirée : avec balade raquette, menu et boissons : 11 ans et + :

98 €, jeune moins de 11 ans : 64 €



NORDICEA

06 26 12 16 70

Soirée du réveillon

31 DÉCEMBRE 2024

20H00

MENU 80 €

1 coupe de champagne
1 verre de vin
Amuse bouche de réveillon
magret de canard pomme
duchesse
ou
saumon à l'oseille riz
fromage salade
tarte myrtille
ou moelleux chocolat
café macaron

**MENU ENFANT
40 €**

1 coupe de pétillant sans
alcool
1 jus de fruit
Amuse bouche de réveillon
suprême de poulet
pomme duchesse
tarte pomme
ou moelleux chocolat
papillotes

**SOIREE
DANSANTE**

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

FOYER NORDIQUE DE ST FRANCOIS

CHEZ MATH GOURMAND

06.26.12.16.70

math.l@orange.fr



A emporter uniquement

AU GARDE-MANGER SAVOYARD

06 30 15 49 59

*Pensez à réserver
bien à l'avance !*

Afin de pouvoir répondre à vos demandes, nous vous conseillons de commander avant :

- Le 20 décembre pour le réveillon de Noël.
- Le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Passé ces délais, certains produits peuvent ne plus être disponibles.

Les amuse-bouches

Chaud

- Mini burger
steack de bœuf, raclette à la truffe, oignons confits 3,30€
- Mini coquille st jacques..... 2,90€

Froid

- Mauricettes 2,90€
 - crème citronnée à l'aneth et truite fumée
 - crème de parmesan, tomates confites et viande de bœuf séchée

Mini pâté en croûte (environ 15 tranches)

- Pintade Morille 16,50€
- Bressan 15,50€

Les + en boutique :

Boudins blancs, cakes, pâtés-croute...



Plateaux de fruits de mer

Huitres fines de claires, faciles à ouvrir
(non ouvertes sur les plateaux)

Le mousse : 31,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 6 crevettes bio de Madagascar
- 2 langoustines 16/20

Le matelot : 41,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 6 crevettes bio de Madagascar
- 4 langoustines 16/20
- 2 pinces de tourteau

Le capitaine : 73,90€

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 16 bulots
- 8 crevettes bio de Madagascar
- 8 langoustines 16/20
- 4 pinces de tourteau



Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beures sont tous fait maison.

- Escargots au beurre persillé..... 10,80€ la douzaine
- Duo d'escargots (*ail des ours et piment d'Espelette*) 11,80€ la douzaine

- Tourte au cerf, trompettes de la mort et armagnac..... 6,90€ pièce
- Coquille St jacques..... 8,80€ pièce
- Velouté de courge aux épices 4,90€ les 300ml
- Feuilleté saumon et poireaux..... 5,50€ pièce

Entrées froides

- Huîtres Cancale n°3..... 14,50€ la douzaine
- Huîtres Cancale n°2..... 16,00€ la douzaine
- Saumon fumé au sel de Guérande..... 7,90€ les 100g
- Foie gras maison 14,00€ les 100g
- Accompagnement pain d'épices maison..... 2,70€ les 100g





Plats

portion entre 150g et 200g

- Civet de cerf..... 12,50€ la part
- Suprême de pintade, sauce vin jaune et morilles..... 15,90€ la part
- Caille farcie au foie gras et jus corsé 15,90€ la part
- Loup de mer et sa crème de moule au safran 15,90€ la part
- Pour les petits (portion 150g) :
Ballotine de poulet sauce champignons de paris.....7,10€ la part

Accompagnements

comptez 200g par personne

- Gratin dauphinois..... 1,80€ les 100g
- Gratin de cardons 2,60€ les 100g
- Polente crémeuse au Margérian 2,20€ les 100g
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan 2,20€ pièce
- Purée de butternut..... 1,90€ les 100g
Bel accord avec notre poisson
- Carottes glacées au miel et au thym..... 3,30€ les 100g

Volailles fermières

crues, origine France

- Poularde label rouge 16,90€ le kg
environ 1.8kg pour 4 à 6 personnes
- Chapon fermier 16,80€ le kg
2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes
- Dinde label rouge 20,80€ le kg
3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes
- Rôti de poularde farcie au foie gras et aux cèpes 38,60€ le kg
Environ 1,6 kg soit 5 à 6 personnes
- Farce morilles et châtaignes 28,50€ le kg

Cuisson 13€, attention le nombre de cuissons sera limité !
Pour la farce, il faut compter un cinquième du poids de votre volaille.

Plateaux de fromage sur demande

Comptez 80g par personne

Tome des Bauges AOP, Margérian, Tomme de chèvre Rousseau, Beaufort,
Abondance, Reblochon...





Les chocolats en ballotin by Gaël Jacob

- Mini ballotin 6 pièces 7,60€
parfait pour votre décoration de table
- 16 chocolats 20,00€ 125g
- 28 chocolats 37,00€ 235g
- 46 chocolats 55,00€ 365g

Bûches glacées by Gaël Jacob 6/7 parts

- La craquante 34.00€
 - Brownies
 - Caramel fleur de sel
 - Glace vanille / fève tonka
 - Crème glacée au chocolat noir 80% de cacao
 - Glaçage craquant chocolat au lait
- La nougat glacé 34.00€
 - Nougat glacé aux fruits
 - Mousse glacée au chocolat noir 80% de cacao
 - Crémeux kalamansi
 - Biscuit streusel pressé



Bûches by Gaël Jacob 6/7 parts

- **L'exotique** 34.00€
 - Ganache montée vanille
 - Confit ananas / gingembre / citron vert
 - Mousse chocolat noir
 - Biscuit moelleux au citron vert
- **La grand cru** 37.00€
 - Crémeux chocolat noir (Mexique, 74%)
 - Mousse chocolat noir (Mexique, 74%)
 - Namélaka chocolat blanc / Vanille de Madagascar
 - Biscuit Joconde
 - Praliné croustillant noisette

Bûches by Viennoiserie Savoyardes

- La part de 3cm 5,20€
- 5 à 6 personnes 28€
- 8 à 10 personnes 39€
- 14 à 15 personnes 52€

Les parfums

- **La poire chocolat :**
mousse au chocolat, poires caramélisées sur fond de pâte sablée
- **La douceur :**
crème vanille, douceur de fruits rouges (non disponible à l'unité)
- **La forêt noire :**
biscuit chocolat, chantilly, amarena
- **La café :**
crème au beurre au café



SHERPA

04 56 29 78 98

A emporter uniquement

*Pensez à réserver
bien à l'avance, par
téléphone ou en
caisse !*

Apéritif fait maison



Assortiment de feuilletés (Allumettes au Margérial, Roulés à la saucisse, Roulés à la tapenade d'olives noires)	2,90 € les 10 pièces
Gougères au Margérial	3,90 € les 10 pièces
Assortiment de mini tartes (pizza, quiche, pommes/boudins)	0,60 € pièce

Côté mer

Huîtres N°3 fines de claires, marennes d'Oléron	7,80 € les 6 pièces
Huîtres N°2 fines de claires, marennes d'Oléron, Bourriche de 18 huîtres	22,95 €
Huîtres N°3 fines de claires, marennes d'Oléron, Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres N°3 spéciales de claires, marennes d'Oléron, Bourriche de 24 huîtres	24,95 €
Huîtres N°3 spéciales de méditerranée, Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres N°3 creuses de Bretagne Bourriche de 24 huîtres	23,95 €
Huîtres longues de Charente-Maritime, Bourriche de 2 kg	16,95 €
Huîtres N°3 fines de Claire marennes d'Oléron Bourriche de 24 huîtres + 6 huîtres offertes	29,95 €

Saumon fumé d'Écosse	69,95 € / kg
Caviar français BAERI, boîte de 10 g	12,90 € la boîte



Plats



Pintade fermière rôtie, farcie aux marrons	26 € la pièce
Pommes de terre grenailles rôties au beurre 1/2 sel	4,50 € la portion de 400 g

Ou alors...
Laissez vous tenter par une de nos spécialités montagnardes

Côté terre



Spécialité de foie gras de canard (direct producteur du Périgord) :

- Figues sèches, fourrées au foie gras et pochées au Monbazillac
- Foie gras de canard mi-cuit façon torchon
- Magret de canard de barbarie séché, fourré au foie gras
(Voir prix en magasin)

Marbré de volaille, terrine de hauts de cuisse de poulet et de foie gras de canard, confite au vin de Sauternes	29,95 € / kg
--	--------------

Feuilleté coeur coulant au reblochon 145 g, entrée individuelle	2,95 € / pièce
--	----------------

Tourte au ris de veau et foie gras, 120 g, entrée individuelle	4,50 € / pièce
---	----------------

Tourte aux épinards et aux escargots 120 g, entrée individuelle	2,95 € / pièce
--	----------------

Pâté en croûte de poulet à la crème de Bresse et aux morilles	29,95 € / kg
--	--------------

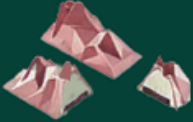


Bûchettes Bavaroises



BAVAROISE EXOTIQUE

Biscuit à la noix de coco garni de mousse mangue passion, de cubes de mangues et d'un coulis à la mangue
- Individuelle 3,95€ / pièce



MONT RUBY

Biscuit joyeuse amande, compotée de myrtille-cassis, mousse mascarpone, coque chocolat ruby
- Individuelle 3,95€ / pièce



DÉLICE DE L'ÉCUREUIL

Biscuit dacquoise noisette aux éclats de noisettes torréfiées, mousse chocolat noir, glaçage chocolat noir
- Individuelle 3,95€ / pièce



MONT-BLANC

Biscuit sablé, crème montée vanille, vermicelles de crème de marrons
- Individuelle 3,95€ / pièce



BÛCHETTE CRÈME AU BEURRE PRALINÉ

- Individuelle 3,95€ / pièce



Bûchettes glacées



BÛCHETTE NOUGAT FRUITS ROUGES

Glace aux oeufs nougat (crème de nougat de Montélimar), inclusions de nougat et amandes caramélisées, coulis de fruits rouges, enrobage chocolat au lait
- Individuelle 3,95€ / pièce



BÛCHETTE MONT-BLANC

Glace à la crème de marron, coulis crème de marron, chantilly marron, décor brisures de meringues
- Individuelle 3,95€ / pièce



LINGOT CHOCOLAT PRALINÉ

Crème glacée chocolat lait noisette, enrobage chocolat lait et pâte de praliné noisette
- Individuelle 3,95€ / pièce



LINGOT CACAHUÈTES CARAMEL

Crème glacée cacahuètes, sauce caramel, morceaux de cacahuètes grillées salées, enrobage chocolat lait
- Individuelle 3,95€ / pièce





Bûches et Bûchettes Bavaroises



BÛCHE FRAMBOISE PISTACHE

Mousse framboise, framboise pépin, crémeux pistache, feuillantine chocolat blanc, biscuit génoise et glaçage rose

- Pour 6/8 pers 25,95 € / pièce



BAVAROISE FRAMBOISIER

Biscuit aux amandes, mousse à la vanille et framboise, meringue à l'italienne

- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



ROCHER NOISETTE CARAMEL

Croustillant fruits secs et caramel, dacquoise noisette, mousse au chocolat, glaçage rocher

- Pour 4/6 pers 25,95 € / pièce



ENTREMET 3 CHOCOLATS

Biscuit cacao, mousse de chocolat blanc, lait & noir, glaçage chocolat noir

- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



BAVAROISE FRUITS ROUGES

Mousse griotte, mousse rhubarbe / fraise, feuillantine, succès amande, glaçage griotte

- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



LA CROUSTILLANTE CHOCOLAT

Mousse chocolat noir, crémeux chocolat lait, parfum caramel, feuillantine chocolat, glaçage miroir cacao

- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



BAVAROISE AUX 2 CHOCOLATS ET CARAMEL

Mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir, caramel, mélange fruits secs et nougatine

- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



BAVAROISE AUX MARRONS

Mousse aux marrons, brisures de marron glacé, glaçage chocolat noir

- Individuelle 3,95 € / pièce
- Pour 4/6 pers 21,95 € / pièce



Bûches glacées



FRAICHEUR

Sorbet pêche de vigne, sorbet cassis,
cœur de sorbet citron
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



L'ARDÉCHOISE

Crème glacée vanille et marrons glacés,
brisures de marrons glacés
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



L'ÉXOTIQUE

Sorbet mangue, sorbet ananas, cœur de sorbet
framboise
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



TROIS CHOCOLATS

Crème glacée parfum chocolat noir, crème glacée
parfum chocolat blond, crème glacée parfum
chocolat lait
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



GUÉRANDAISE

Crème glacée parfum caramel beurre salé,
crème glacée parfum vanille, cœur meringue
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce



FRAMBOISINE

Crème glacée parfum vanille, cœur meringue,
sorbet framboise
- Pour 6/8 pers

29,95 € / pièce

Pains



Pain pavé aux figues
Idéal pour accompagner votre foie gras
Pain pavé aux céréales
Pain pavé du sportif (aux fruits secs)
Pain pavé lardons / Margéraz
Pain pavé nature

6,95 € / kg

5,95 € / kg

5,95 € / kg

5,95 € / kg

5,50 € / kg

Tous nos pains pavés sont pétris et cuits sur place par Damien

Photos des bûches et bûchettes non contractuelles