

• LE SURCOUF •

Carte des Fêtes de fin d'année

Menu complet : 38€

E/P ou P/D : 33€

ENTRÉES

- Foie gras de canard "maison", chutney de figues
- Velouté breton servi froid, Homard, huile de Cajun
- Carpaccio de Saint-Jacques et truffe

PLATS PRINCIPAUX

- Chapon fermier contisé à la truffe puis rôti, purée de marrons, oignons grelots caramélisés, carottes et artichauts
- Quasi de veau aux morilles, pressé de pommes de terre
- Civet de Saint-Jacques, purée fine de potimarron au lard
Manica
- Bar rôti au poivre Voatsipéféry, risotto crémeux au butternut

DESSERTS

- Buche pâtissière intensément chocolat
- Omelette Norvégienne
- Nage de fruits exotiques

• LE SURCOUF •

Carte des Fêtes de fin d'année

L'ASSIETTE "APERO-FÊTES"

1 navette ganache foie gras aux noix
1 navette au saumon d'Ecosse fumé
1 verrine de velouté breton servi froid, caviar d'Aquitaine
1 verrine de tartare de bar au Cajun
2 tartelettes potimarron et hambon Belotta

10€ TTC

LA BOUTIQUE

Foie gras de canard maison : 12€ les 100 grammes
Saumon fumé maison : 10€ les 100 grammes
Pâté en croûte : 10€ les 150 grammes



Date limite de commande pour le 24/12 : 19 décembre
Date limite de commande pour le 31/12 : 27 décembre

Heures de retrait

Le 24 décembre de 16h à 19h

Le 31 décembre de 16h à 19h

Acompte de 50% à la réservation