



les archives

Menus de Noël, Saint-Sylvestre, 1er de l'An et vente à emporter des fêtes

menu de Noël

95€ hors boissons | 125€ trois verres de vin

Mise en bouche

Cromesquis de saumon, espuma épinards

.....

Foie gras mi-cuit

Fruits secs façon nougat, croûtons épicés

.....

Homard poché au beurre safrané

Pommes de terre boulangère, coquillages

.....

Filet de chapon à la truffe

Mousse de châtaignes et champignons, sauce poulette

.....

Assiette de fromages (supplément de 12€)

.....

Vanille de Tahiti

Noix de pecan, caramel fleur de sel, cannelle

.....

Mignardises

Menu unique proposé le 24 soir et le 25 décembre midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu des fêtes des enfants

28€ hors boissons

Terrine de foie gras

Compotée pomme, cannelle et toast

.....

Suprême de chapon

Mousseline de carottes, châtaignes, Gougère au fromage

.....

Bûche de Noël praliné

Mousse pralinée, biscuit chocolat, crémeux Gianduja, glace vanille

Menu unique proposé le 24 soir, 25 midi, 31 soir et 1er midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu de la Saint-Sylvestre

139€ hors boissons | 169€ trois verres de vin

Mise en bouche

Saint-Jacques marinée au soja

.....

Foie gras marbré au cacao

Brioche fleur de sel

.....

Lotte nacrée

Potimarron rôti, agrumes

.....

Filet de veau cuisson lente

Sauce grand veneur, mousse de pommes de terre ratte, truffe

.....

Pause fraîcheur

Sorbet verjus, cidre

.....

Brie aux noix (supplément de 8€)

.....

Noisette caramélisée

Légèreté de chocolat parfumée à la main de bouddha, glace

Menu unique proposé le 31 soir

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu du premier de l'An

95€ hors boissons | 125€ trois verres de vin

Saint-Jacques
Marinée au soja

.....

Lotte nacrée
Potimarron rôti, agrumes

.....

Filet de veau cuisson lente
Sauce grand veneur, mousse de pommes de terre ratte, truffe

.....

Pause fraîcheur
Sorbet verjus, cidre

.....

Brie aux noix (supplément de 8€)

.....

Noisette caramélisée
Légèreté de chocolat parfumée à la main de bouddha, glace

Menu unique proposé le 1er janvier midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu de Noël végétarien

80€ hors boissons | 110€ trois verres de vin

Mise en bouche

.....

Potimarron rôti
Espuma de fruits secs

.....

Arancini
Épinards, ail noir

.....

Mousse de châtaignes
Truffe, poêlée de champignons

.....

Brie aux noix (supplément de 8€)

.....

Vanille de Tahiti
Noix de pécan, caramel fleur de sel, cannelle

.....

Mignardises

Menu unique proposé le 24 soir et le 25 décembre midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu de la Saint-Sylvestre végétarien

119€ hors boissons | 149€ trois verres de vin

Mise en bouche

Potimarron rôti, espuma de fruits secs



Millefeuille de pommes de terre

Écume fumée



Arancini

Épinards et ail noir



Mousse de châtaignes

Truffe, poêlée de champignons



Pause fraîcheur

Sorbet verjus, cidre



Brie aux noix (supplément de 8€)



Noisette caramélisée

Légèreté de chocolat parfumée à la main de bouddha, glace

Menu unique proposé le 31 soir

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

menu du premier de l'An végétarien

75€ hors boissons | 105€ trois verres de vin

Millefeuille de pommes de terre
Écume fumée

.....

Arancini
Épinards et ail noir

.....

Mousse de châtaignes
Truffe, poêlée de champignons

.....

Pause fraîcheur
Sorbet verjus, cidre

.....

Brie aux noix (supplément de 8€)

.....

Noisette caramélisée
Légèreté de chocolat parfumée à la main de bouddha, glace

Menu unique proposé le 1er janvier midi

Une empreinte bancaire vous sera demandée lors de la réservation.

vente à emporter des fêtes

CÔTÉ SALÉ :

Le Saumon

Saumon confit à l'aneth

200gr : **18€** / 500gr : **40€** / 1kg : **79€**

Le Foie gras

200gr : **39€** / 500gr : **74€** / 750gr : **109€** / 1kg : **149€**

CÔTÉ SUCRÉ :

La Bûche façon mendiant

Orange, pistache et fleur d'oranger

4 pers. : **26€** / 6 pers. : **36€** / 8 pers. : **48€**

La Signature au chocolat Araguani 72%

Praline noisette et dacquoise

6 pers. : **36€** / 8 pers. : **48€**

La Bûche Exotique

Mousse coco, citron vert, confit passion et biscuit mangue

4 pers. : **26€** / 6 pers. : **36€** / 8 pers. : **48€**

Le cake aux épices - 750gr, 10/12 pers.

20€

Le cake au citron jaune - 750gr, 10/12 pers.

15€

Les truffes au chocolat

17€

Les Orangettes

15€

Délai de commande :

Jusqu'au 21 décembre pour Noël et jusqu'au 28 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Retrait :

Retrait le 24, 27 & 31 décembre. De 10h à 11h & 17h à 19h.

Paiement :

Paiement en ligne uniquement, via notre boutique.
lesarchives.bonkdo.com