

**La Maison Boudet vous souhaite un très joyeux Noël
et d'heureuses fêtes de fin d'année !**

Plats sur commande

Prix par personne

Entrées froides :

Tartelette sablée champignon, purée d'artichaut, châtaigne butternut rôtie, trompettes et girolles poêlées	9 €
Saumon d'Écosse mi-cuit, combawa et raifort	12 €
Filet du Léman mariné au sel, dôme de cèleri rafraichi à la pomme de Savoie et coulis de civèche	13 €
Boule de Noël, tagliatelles de légumes au basilic, farandole de St jacques et gambas, sauce safran	18 €
Entremet foie gras, crumble aux noisettes, pain d'épice et gelée à la poire	20 €

Entrées chaudes :

Risotto d'écrevisses et petits légumes	11 €
Velouté au potimarron, ris de veau, chapelure d'oignons et lard paysans	12 €

Poissons :

Féra aux girolles	14 €
Féra et crémeux fumé	13 €
Lotte cuite en vapeur douce, panée curry courgette et civèche	25 €
Dos de cabillaud, mignonette café torréfié	13 €
Filet de Bar rôti au pain, poireau fenouil et bouillon de bergamote	18 €
Pavé de sandre, crème d'estragon	15 €
Homard Foie Gras, gingembre	32 €

Viandes :

Pigeon rôti et cuisse confite sur os à moelle	28 €
Agneau confit et butternut	26 €
Sauté de Chapon aux Cèpes	15 €
Roulade de volaille fermière et homard, et jus de carapace safrané	20 €
Magret de canard, vin doux et morilles	21 €
Sauté de Chevreuil frais chassé en Alsace, aux airelles	21 €
Côte de veau (300 gr) en écaille de champignons	25 €

Accompagnements :

Gratin dauphinois	5 €
Gratin dauphinois aux cèpes	8 €
Gratin de cardons	8 €

Les 3 accompagnements :

Gratin de cardons, gratin de pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarrons	10 €
---	------

PENSEZ A COMMANDER 72H A L'AVANCE

Menu Découverte

Autour du saumon d'Écosse : Fumé maison, gravelax, mi-cuit, combawa et raifort

*Paleron de veau, cuisson 12H, jus réduit et pesto
Gratin de cardons, flan de potimarron, gratin de pommes de terre cèpes et noix*
28 € / pers

Menu Maison

Assiette découverte : foie gras maison, saumon label, pâté en croûte de canard

Dos de cabillaud à la mignonette de café torréfié

*Sauté de chapon aux cèpes
Gratin de cardons, gratin pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarron*
33 € / pers

Menu de Fête

Foie gras maison, compotée de figues

Filet de sandre, crème estragon

*Magret de canard, vin doux et morilles
Gratin de cardons, gratin pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarron*
39 €/ pers

Menu Prestige

Entremet foie gras, crumble aux noisettes, pain d'épice et gelée au poire

St Jacques, comme une blanquette

*Mignon de veau, pommes caramélisées et calvados
Gratin de cardons, gratin pommes de terre cèpes et noix, flan de potimarron*
49 € / pers

PENSEZ A COMMANDER 72H A L'AVANCE