

HAPPY DAYS

Grattez ici
Les Cours vous
reserve une surprise !*



MENU DES FÊTES

3 SERVICES
1 ENTRÉE + 1 PLAT
1 DESSERT

40 €

47 € avec 4 zakouskis

4 SERVICES
2 ENTRÉES + 1 PLAT
1 DESSERT

48 €

55 € avec 4 zakouskis

Option - Assortiment de fromages + 14 € / 2 pers.

Menu Enfants

3 SERVICES - ENTRÉE, PLAT, DESSERT

20 €

ENTRÉE FROIDE

Le saumon légèrement fumé
et petites billes de pommes vertes

PLAT PRINCIPAL

La ballotine de volaille et pommes Dauphine

DESSERT

La crêpe Mikado

LES FORMULES CHOUROUTE

de l'An Neuf

UNIQUEMENT LE 30-31/12

La choucroute CLASSIQUE Choucroute au Riesling /
saucisse de Francfort / saucisson polonais /
saucisse fumée / lard confit / purée 17 € / portion

La choucroute JAMBONNEAU
Choucroute au Riesling / saucisse de Francfort /
jambonneau / saucisse fumée / purée 24 € / portion

La choucroute POISSON
Choucroute au Riesling / saumon grillé /
rouget / lotte / gambas et purée 24 € / portion

LES ENTRÉES FROIDES

- **La bouchée de foie gras et faisan au Maury** compotée d'oignons rouges et rhubarbe au poivre noir, toast brioché
- **« Comme un Tartare »** queues d'écrevisses et saumon Label Rouge, brunoise de chou-rave vinaigrée au cerfeuil
- **Le glacié de potiron en gaspacho**, méli-mélo de céleri et fromage de chèvre, croûte au cumin 🌿

LES ENTRÉES CHAUDES

- **Le croustiquet de lièvre à la crème de panais**, salpicon de potimarron et fumaison de marassin
- **Le croustillant de homard et Saint Pierre**, bisque de crustacés à la crème de raifort, fantaisie de rucola au chorizo
- **Le cannelloni aux légumes croquants**, crumble à la Meule du Plateau, tomates confites, émulsion de roquette 🌿

LES PLATS

- **Le filet de lieu jaune rôti**, purée d'échalotes grises et légumes oubliés, beurre nantais au Pinot noir
- **La poitrine de volaille noble au miel de châtaignes**, feuille de choux farcie aux champignons des bois, stoemp aux marrons, caramel de choux rouge
- **Le risotto d'épeautre, vieux Parmesan**, champignons des bois à l'huile de noisette, émulsion de légumineuses, mirepoix de légumes d'hiver 🌿

DESSERT DE NOËL

- **La bûchette mousse vanille et noix de pécan**, insert caramel, brownie, crème au beurre salé

DESSERT DU NOUVEL AN

- **Le bavaise de clémentines**, crémeux pistache, biscuit Joconde, coulis

LES ZAKOUSKIS FROIDS35 € / 4x4 pièces (4 pers.)

- La mousse de foie gras, raisins blonds marinés et noisettes torréfiées, gelée de Muscat
- La truite fumée, crème de raifort et croûte aux olives vertes
- Le sushi aux écrevisses et herbes thaï, mayonnaise de soja
- La fregola sarda, chou-rave, pignons de pin 🍷

LES ZAKOUSKIS CHAUDS32 € / 4x4 pièces (4 pers.)

- Le cromesquis de faisan et champignons des bois aux pétales de maïs
- La crème de potimarron au poivre torréfié, grillons de foie gras et amandes grillées
- Le saumon pané au sésame, brunoise de courgettes et coulis de mangue
- Le champignon maxi farci à la duxelles d'aubergines et ail doux

DÉGUSTATIONS FROIDES EN VERRINES (80GR) 5,90 € / pièce

- La bouchée de foie gras et faisan au Maury, compotée d'oignons rouges et rhubarbe au poivre noir, toast brioché
- « Comme un tartare » queues d'écrevisses et saumon Label Rouge, brunoise de chou-rave vinaigrée au cerfeuil
- Le glacié de potiron en gaspacho, méli-mélo de céleri et fromage de chèvre, croûte au cumin 🍷

ENTRÉES FROIDES

Le demi homard cuit au bouillon d'algues, mayonnaise aux crustacés et salade de jeunes pousses à l'huile vierge 28 €

« Comme un tartare » écrevisses et saumon Label Rouge, brunoise de chou-rave vinaigrée au cerfeuil 16 €

Le glacié de potiron en gaspacho méli-mélo de céleri et fromage de chèvre, croûte au cumin 🍷 13 €

Le veau de la ferme Misse en vitello, roquette, huile vierge et truffe noire..... 18 €

ENTRÉES CHAUDES

La nage de St Jacques au Noilly Prat, courges et courgettes au beurre de ferme 22 €

Le cromesquis de râble de lièvre à la crème de panais, salpicon de potimarron et fumaison de marcassin 16 €

Le croustillant de homard et Saint Pierre, bisque de crustacés à la crème de raifort, fantaisie de rucola au chorizo 19 €

Le cannelloni aux légumes croquants, crumble à la Meule du Plateau, tomates confites, émulsion à la roquette 🍷 15 €

La raviole de langoustines, émulsion de crevettes grises et poivrons confits 18 €

PLATS PRINCIPAUX

La belle côte de cerf panée aux fruits secs, gâteau de polenta, infusion de gibier au romarin et jus d'ananas 28 €

Les aiguillettes de canard colvert, mousseline de potimarron, risolée de choux de Bruxelles et Belle de Fontenay au persil 23 €

La poitrine de volaille noble au miel de châtaignes, feuille de choux farcie aux champignons des bois, stoemp aux marrons, caramel de choux rouge 23 €

La noisette de biche aux baies de genévrier, fricassée de potiron et lard fumé, figues aux airelles..... 32 €

Le filet de lieu jaune rôti, purée d'échalotes grises et légumes oubliés, beurre nantais au Pinot noir..... 22 €

Le risotto d'épeautre, vieux Parmesan, champignons des bois à l'huile de noisette, émulsion de légumineuses, mirepoix de légumes d'hiver 🍷 18 €

DESSERTS

NOËL - Bûchette mousse vanille et noix de pécan, insert au caramel, brownie et crème au caramel beurre salé 5 €

NOUVEL AN - Le bavaois de clémentines, crémeux à la pistache, biscuit joconde, coulis 5 €

La table des Fêtes

5 DÉGUSTATIONS ET 1 DESSERT

45 € / pers.

52 € avec 4 zakouskis

LES DÉGUSTATIONS FROIDES

« Comme un tartare » écrevisses et saumon
Label Rouge, brunoise de chou-rave
vinaigrée au cerfeuil.

Le glacis de potiron en gaspacho,
méli-mélo de céleri et fromage de chèvre,
croûte au graines de cumin

LES DÉGUSTATIONS CHAUDES

Le cromesquis de lièvre à la crème
de panais, salpicon de potimarron et
fumaison de marcassin

Le filet de lieu jaune rôti, purée d'échalotes grises
et légumes oubliés.
Beurre nantais au Pinot noir

Les aiguillettes de canard colvert, mousseline de
potimarron, rissolee de choux de Bruxelles et
Belle de Fontenay au persil.

Les Plateaux

LE PLATEAU DE FROMAGES

8 sortes de fromages / raisins / salade mixte /
sirop d'Aubel / pain aux fruits secs 40 € / 4 pers.

LE PLATEAU TAPAS

Assortiment de charcuteries et fromages /
anchois / tapenade / gressins 36 € / 4 pers.

LE PLATEAU HUÎTRES

18 creuses / 6 plates / citron /
échalotes au vinaigre / pain gris beurré 59 € / 24 pièces

LE PLATEAU FRUITS DE MER

6 huîtres creuses / 2 demi-homards Belle-vue /
12 crevettes bouquet / bulots /
citron / sauce 85 € / 2 pers.

LE PLATEAU RACLETTE

4 sortes de fromage de notre comptoir 36 € / 4 pers.

LE PLATEAU ACCOMPAGNEMENT RACLETTE

Pommes de terre grenailles au thym /
crudités / salade mixte / assortiment de sauces
(cocktail, chimichurri, truffe et tartare) 35 € / 4 pers.