



## Restaurant - La Table des Druides

Buffet de fin d'année 2019  
Diner du 31 décembre 2019

Buffet à volonté Adulte hors boissons

Horaire : 19H00 : 49.00 €

Horaire : 21H30 : 59.00 €

Buffet à volonté enfant boissons incluses 29.00 €

*Prix nets*

Passage des personnages durant la soirée sur les 2 Horaires

### Les entrées

#### Salade de légumineuses et herbes

Millet, quinoa, lentilles vertes et noires beluga, petit épeautre

#### Salade bar

Mesclun, roquette, mâche, tomate, fromage de brebis, croutons, ...

Sauces et vinaigrettes

Salade de haricots verts, magret fumé et parmesan

#### Poissons :

Saumon mariné à l'aneth

Harengs marines en deux façons

Gambas au curry

Cannelloni de saumon fumé au fromage frais

Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes

Petit banc d'écailler (bulots, crevettes, bigorneaux)

#### Soupes et verrines

Bisque de homard, velouté de cèpes

Crèmeux d'avocat et crabe aux agrumes, panacotta de foie gras, chutney de figues

#### Tourtes

Tourte de volaille et sauge

Tourte sanglier et genièvre

#### Légumes, fruits et céréales en verrines

Panais, pruneaux et sarrasin torréfié

Avocat, agrumes et pignons de pin

Crosnes, oignons doux et sésame grillé



## Restaurant - La Table des Druides

### Charcuterie

Rosette

Coppa

Jambon cru

Terrine périgourdine au foie gras de canard

Pressé de foie gras et pain d'épice

Terrine de sanglier aux marrons

### Les plats

#### Rôtisserie grosses pièces

Cuissot de sanglier de chasse française

Poulet fermier de Loué Label rouge

Chapon sauce aux morilles et foie gras

Boudin blanc à la truffe d'été

Cailles rôties

Agneau confit

#### Rôtisserie petites pièces en broche

Saucisse de sanglier de chasse française

Filet de poulet mariné figue et miel

Rumsteck de bœuf aux trois poivres

Poitrine de porc confite

#### Au four a braise

Dos de cabillaud rôti aux noisettes et aromates

Filet de raie rôti aux graines de fenouil

Gambas au fenouil

Filet de saumon sauce Champagne

Marmite de la mer (Noix de Saint-Jacques, moules, coques, velouté crémé)

#### Légumes et féculents

Légumes braisés du moment

Pommes de terre au jus

Gratin de pâtes penne

Tortelone aux quatre fromages

Pâtes orechiette au thon, tomate et olive

#### Jus et sauces

Sauce béarnaise

Crème aux trois fromages

Sauce vin rouge

Jus de poulet rôti

Sauce moutarde à l'ancienne



## **Restaurant - La Table des Druides**

### **Fromages de Picardie et Pains assortis**

Tomme au foin, Bray, Rollot, Crève-cœur et Chèvre cendré

### **Les desserts**

#### **Gourmandises**

Fromage blanc et compotée de fraise ou rhubarbe

Pain perdu aux fruits confits

Riz au lait façon teurgoule

Tartes : pomme rustique, prune streusel, abricot

Madeleine

Moelleux châtaigne

Moelleux chocolat framboise

Mont-Blanc à la crème de marrons

Bûche à la framboise

Bûche au chocolat

#### **Fruits**

Ananas à la broche

Pommes et cassonade au four

Fruits de saison au four à braises (abricots, poires, pêches, figues...)

Salade de fruits

Fruits secs et mendiants