

Canapés et cocktail apéritif

Le Pain Surprise Original 32 pièces 35€
Saumon fumé, homard, Poulet Curry, Club sandwich volaille.

Le plateau de 30 pièces salées variées 32€
(spoon poissons bleus, verrines avocat saumon, toasts foie gras, rilette de canard)

Le plateau de 32 petits fours chauds 35 €
(mini burgers, Barbajuan, saucisses feuilletées, mini quiches)

Les Entrées

L'incontournable Boudin Blanc au foie gras de Guy Delmotte 6€
truffes pommes fruits sautées, sauce périgieux

Le médaillon de foie gras frais de canard aux fruits secs, chutney de fruits 16€ tranche 70grs

Le petit pâté en croûte truffé (T.I) 12€
Gelée de pieds de veau, mesclun de salades

Carpaccio de St Jacques Françaises et truffes 14€
Truffes T.I, Vinaigrette Basilic, fleur de sel et Kumbawa

Les Makis de saumon d'Ecosse, 12€
Brunoise de légumes frais, sauce aigrette, wasabi

Le Marbré de Coquilles St Jacques et Turbot 9€
sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles

Les Viandes

Le suprême de Pintadeau de Licques farci, 12€/pers
sauce aux écrevisses

Le Dindonneau de ferme 15€/pers
Farce fine et légumes pour 6 personnes minimum
c'est facile à réchauffer

Carré de veau en Rognonnade
Sauce Morvandiotte 25€ servi à la tranche

Le Mot du « Chef Guy Delmotte »

Toute l'équipe du Flavio et moi-même vous souhaitent un Joyeux Noël et une merveilleuse nouvelle Année 2020 pleines de surprises et d'imprévus heureux. Que cette nouvelle année soit remplie de visites chez Flavio.

Les Poissons sauvages

Brouet de Coquilles St Jacques 25€
Cuites dans un fumet crémé, Épinards, tomates,

Le Pavé de Bar au Champagne 25€
Sauce courte légèrement crémée

Duo de Filets de grosse sole du Quai 25€
poché au Crémant de Loire, julienne de légumes frais,

Les Homards

Le Homard du Maine en civet, Sabayon de corail
Petits légumes, riz jaune 39€ 4/600grs environ
Sur commande 48H à l'avance

Le beau Homard bleu 2 en services
Le Corps rôti au beurre d'estragon
La Pince décortiquée en salade 16€ les 100grs
Minimum homard de 600grs par personne

Les Légumes

Riz jaune aux épices douces 3€/pers

Le gratin dauphinois 5€/pers

Le Risotto aux truffes T.I 12€/pers

Purée de Rattes et Truffes T.I 12€/pers

Wok de légumes frais 7€/pers
Asperges vertes, mini carottes, haricots verts, pois gourmands, navet, céleri, etc...)

Les Idées de Menus pour vos repas

<u>MENU «PETIT PAPA NOEL»</u>	<u>MENU « PLAISIR 2020 »</u>
Le Boudin Blanc au foie gras / truffé pommes fruits sautées sauce truffes tuber indicium	Carpaccio de Coquilles St Jacques, Zestes de Lime émincés de truffes T.I,
Le Suprême de volaille Farci, sauce écrevisses	Le demi homard du Maine, en civet au corail
La Buchette 3 Chocolats ou 1 verrine au choix	Le Dôme Framboise Fondant amande, croustillant chocolat Crèmeux Framboises, miroir chocolat
Menu à emporter 21€ par personne	Menu à emporter 37€ par personne

Les buches

Traditionnel au beurre 3€
Vanille, café, chocolat

La 3 chocolats 3€
Génoise, croustillant chocolat lait,
mousse chocolat Guayaquil, crèmeux satin vanille

Le Rouge et le Blanc de Flavio 3€
Biscuit amande, bavaoise framboises,
mousse chocolat blanc tonka/citron vert

Les douceurs individuelles

Le citron Jaune 3€
Mousse citron et lime crumble,
cœur coulant fruits rouges

Le Dôme Framboise 3€
Fondant amande, croustillant chocolat
Crèmeux Framboises, miroir chocolat

Les Verrines sucrées

Verrine aux 2 Citrons 3€
Crème citron, citron vert,
crumble, Meringue

Le Tiramisu pistache 5€
Biscuits cuillère, liqueur de Fraises des bois, Amaretto,
Mascarpone, crème de pistache, Amarénas au sirop

Pensez à réserver votre galette des Rois

« **Pomme** » 4 pers **8€** ou 6/8 pers **14€**
« **Frangipane** » 4 pers **12€** ou 6/8 pers **19€**

<u>MENU «ST JACQUES»</u>	<u>MENU «LA MER EN FÊTE»</u>
Le Marbré de Coquille St Jacques et Turbot sauce aigrette, vinaigrette d'herbes folles	Les Makis de saumon Brunoise de légumes frais, sauce aigrette, wasabi
Le Brouet de Coquilles Saint Jacques	Le Homard du Maine 4/600g, Sabayon de corail
Le Citron vert Mousse citron et lime crumble, cœur coulant fruits rouges	Le Tiramisu Pistache Génoise liqueur de marras des bois, amarénas au sirop
Menu à emporter 42€ par personne	Menu à emporter 56€ par personne