Suggestions des fêtes
CAFÉ CASSETTE

ENTRÉES

Œuf cocotte au foie gras et ses mouillettes : 19 €

Foie gras, compotée d'oignons, pain toasté : 23 €

Huîtres spéciales Saint Vaast x6 : 16 € / x12 : 29 €

Rosace de saumon fumé et sa crème au raifort : 22 €

Escargots x6 : 16 € / x12 : 32 €



PLATS

Magret de canard rôti : 29 €
sauce au poivre, purée crémeuse à l'huile de truffe

Risotto de Saint-Jacques aux girolles : 34 €
copeaux de parmesan

Filet de bœuf : 35 €
sauce Rossini, gratin dauphinois

Filet de bar : 29 €
sauce aux agrumes, tombée d'épinards

Chapon fermier de Noël rôti aux marrons : 29 €
pommes fondantes

DESSERTS

Bûche de Noël : 14 €

Pavlova aux fruits rouges : 14 €

Moelleux au chocolat : 14 €
glace à la vanille

Baba au rhum aux fruits confits : 14 €

Assortiment de fromages : 15 €

Réserver

Suggestions des fêtes

CAFÉ CASSETTE



STARTERS

Baked Egg with Foie Gras and Toast Soldiers: €19
Toasted bread, onion compote

Foie gras, onion compote, toasted bread: €23

Special Saint-Vaast Oysters x6: €16 / x12: €29

Smoked Salmon Rosette with Horseradish Cream: €22

Snails x6: €16 / x12: €32



MAIN COURSES

Roasted Duck Breast: €29
Pepper sauce, creamy mashed potatoes with truffle oil

Scallop and Chanterelle Mushroom Risotto: €34
Parmesan shavings

Beef Fillet: €35
Rossini sauce, dauphinoise potatoes

Sea Bass Fillet: €29
Citrus sauce, wilted spinach

Roast Christmas capon with chestnuts: €29
Fondant potatoes

DESSERTS

Christmas Yule Log: €14

Red Berry Pavlova: €14

Chocolate Fondant: €14
Vanilla ice cream

Rum Baba with Candied Fruit: €14

Selection of Cheeses: €15

Réserver