



le programme des fêtes

RESTAURANT
SELECTION
MICHELIN
GUIDE
2026

**Gault &
Millau**





pour Noël

CÔTÉ RESTAURANT

MARDI 22.12

Ouvert le midi

Menu Bistro de Fêtes à 35€

- Terrine de canard médaillon de Foie gras
 - Chapon façon blanquette champignons et spätzlés à la truffe
 - Buche glacée maison
- « noisettes, pain d'épices, vanille de Tahiti »

MERCREDI 23.12

Ouvert midi et soir

JEUDI 24.12

Restaurant fermé midi et soir

VENDREDI 25.12 & SAMEDI 26.12

Ouvert midi et soir

Menus et carte du restaurant sauf le vendredi midi, uniquement le Menu dégustation de Noël en 6 plats à 125€

DIMANCHE 27.12

Ouvert le midi

CÔTÉ TABLE DE L'ÉPICERIE

VENDREDI 25.12 & SAMEDI 26.12

Service du midi sur réservation

Plateau de Fruits de Mer du Chef

85€/personnes + petite carte disponible

½ Homard bleu, Huitres de Bretagne,

Langoustine, Crevettes roses,

Bulots, Gambas,

Verrine de Crabe, crevettes grises,

bigorneaux, Beurre de la maison Bordier

DIMANCHE 27.12

Brunch « d'entre fêtes » à partir de 11h45

39€/pers 25€/enfants

Buffet salé et sucré

pour Nouvel an

CÔTÉ RESTAURANT

MERCREDI 30.12

Ouvert midi et soir

JEUDI 31.12

Menu Saint Sylvestre en 10 services 180€

Homard Bleu de Bretagne, Caviar d'Aquitaine

« Sturia », Truffe Noire du Périgord

Laissez vous surprendre par une déclinaison

du Homard Bleu élaborée par le Chef

en 10 actes, menu éphémère pensé pour

cette occasion et sublimé par le Caviar et la Truffe

VENDREDI 1.01 &

SAMEDI 2.01

Ouvert midi et soir

DIMANCHE 3.01

Ouvert le midi

CÔTÉ TABLE DE L'ÉPICERIE

JEUDI 31.12

Menu Saint Sylvestre en 5 services 95€

- Carpaccio de Noix de St Jacques et Caviar d'Aquitaine
- Gratin de Homard à la façon du Chef
- Filet Mignon de Veau Rossini
- Chariot de Fromages
- Gourmandise sucrée et mignardises

VENDREDI 1.01

Brunch du jour de l'an à partir de 11h45

69€/pers 30€/enfants

- Buffet salé
- 1 plat chaud à choisir (viande, poisson, végétarien)
- Buffet de fromages
- Buffet de desserts et mignardises

DIMANCHE 3.01

Brunch de la rentrée à partir de 11h45

39€/pers 25€/enfants

Buffet salé et sucré



traiteur des Fêtes

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Minimum pour deux, 80€/personne

« ½ Homard bleu, Huitres de Bretagne, Langoustines, Crevettes roses, Bulots, Gambas, Verrine de Crabe, crevettes grises, bigorneaux »

Beurre de la maison Bordier, mayonnaise au citron, vinaigre à l'échalote

MENU TRAITEUR DE FÊTES

Entrée + Plat : 50€/personne

Entrées :

- Emietté de crabe, pomelos, céleri
- Terrine de foie gras de Canard, chutney, brioche
- Cassolette de St Jacques gratinée, poireaux et sauce champagne
- Tartare de Saumon fumé à l'Aneth
- Demi Homard Bleu, mayonnaise au citron (supplément +25€)

Plats :

- Civet de Biche, Chou rouge et Spätzlés
- Gambas au curry jaune, lait de coco et riz asiatique
- Chapon façon blanquette aux champignons, Spätzlés
- Filet mignon de Veau, sauce truffes, écrasé de pomme de terre truffé (supplément +15€)
- Homard Bleu à l'armoricaine, riz asiatique (supplément + 30€)



COMMANDE TRAITEUR

Notice pour réchauffer vos plats incluse

Pour Noël, à commander avant le samedi 19/12 au plus tard

A chercher à l'épicerie le 24/12 (à partir de 9h jusqu'à 17h30)

Pour Nouvel An, à commander avant le dimanche 27/12 au plus tard.

Les commandes sont à chercher à l'épicerie le 31/12 (à partir de 9h jusqu'à 17h30)

Les plateaux de fruits de mer sont à retirer à partir de 17h15

(sauf si vous souhaitez les huîtres non ouvertes)

**Commande traiteur au 07 88 63 48 47 ou
par mail epicerie.tagsdorf@laposte.net**





PENSEZ À NOTRE ÉPICERIE FINE POUR VOS CADEAUX !

Paniers gourmands, foie gras de canard maison, saumon fumé par le chef, vins et spiritueux et bien d'autres !





ET POUR FINIR, OFFREZ LA COURONNE À VOS PROCHES

Pour Noël, offrez une expérience gourmande avec nos bons cadeaux disponibles en ligne: nos menus gastronomiques ou nos bons de 50 € à 250 €, valables au Restaurant Gastronomique et à l'épicerie fine.

