



# Menu de Fêtes

## FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest

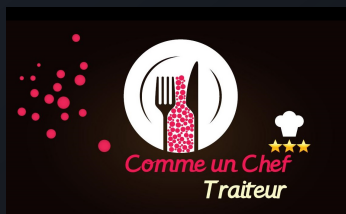
**50 €** Les 500 g (8 à 10 portions)

**25 €** Les 250g (4 à 5 portions)

## SAUMON FUME Tranchée

**30 €** la planche de 500g

**20 €** la planche de 300g



conditionnés sous vide avec une DLC de 21 jours.

(Hors boissons, hors service et hors vaisselle)

## PIÈCES COCKTAIL

Saint-Jacques, tartare de mangue aux agrumes.

Verrine canard fumé, chèvre et pomme.

Buns au foie gras magret fumé.

Blinis de saumon, crème aux zestes d'orange.

Bonbon de Gambas au Conté.

## ENTRÉES

Tartare exotique de langouste en verrine

*Bu*

Cassiolette de boudin blanc aux cépes et foie gras, râpé de truffe

*Bu*

Saint-Jacques rôties, mousseline de panais et son jus de coquillage

## PLAT

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes d'antan

(Pomme grenaille, champignons, châtaigne topinambour ...)

Bar en écailles de Pomme de terre rôties, crème homardine, finger de risotto au chorizo

*Bu*

Pavé de Biche et son écrasé de Pomme vitelotte, Jus à la moutarde violette de Reims

*Bu*

Ballottine de Chapon au pain d'épices, gratin Dauphinois à la crème de truffe

## FROMAGE

Brie de Meaux mascarpone, et truffes

*Bu*

Croustillant chaud de Maroilles, compotée de poire Tonka

## DESSERT

Précieux au chocolat cœur de cassis

*Bu*

Douceur de Clémentine et Vanille des Iles



Prise des commandes avant le 21 décembre pour Noël et le 28 décembre pour le nouvel an.

06 78 38 46 30 *Bu* 06 67 05 90 98