



Menu de Fêtes

FOIE GRAS DE CANARD

Du Sud-Ouest

75 € Les 500 g (8 à 10 portions)

39 € Les 250g (4 à 5 portions)

SAUMON FUME

30 € la planche de 500g tranchée

20 € la planche de 300g tranchée



conditionnés sous vide avec une DLC de 21 jours.

(Hors boissons, hors service et hors vaisselle)

PÂTISSERIES COCKTAIL

Verrine de tartare de saumon.

Buns foie gras, magret de canard fumé.

Verrine de champignons et Serrano à la crème de truffe.

Verrine de gambas en gelée exotique.

Croustillant d'escargots aux cèpes.

ENTRÉE

Cassolette de ris de veau truffée aux légumes oubliés

Ou

Opéra aux deux saumons sur biscuit breton

Ou

Chaud froid de Saint-Jacques, chorizo et ananas flambé

PLAT

Chaque plat sera accompagné d'une poêlée de légumes

Filet de Saint Pierre, risotto aux cèpes, sauce langoustine au champagne

Ou

Filet de Rumsteck rôti, Pomme Ana, Jus au foie gras

Ou

Filet de Veau, écrasé de Butternut et noisettes torréfiées, Sauce truffe

FROMAGE

Brie de Meaux mascarpone, et truffes

Ou

Saint Marcellin au Crumble de Spéculos

DÉSSERT

Dôme chocolat, cœur coulant à la poire caramélisée, biscuit noisette praliné

Ou

Bûche coco, cœur confit ananas citron vert, Streusel chocolat blanc



Prise des commandes avant le 20 décembre pour Noël et le 27 décembre pour le nouvel an.

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