



Menu Fêtes de Fin d'Année

Les bouchées Apéritives

3 bouchées 5,50 € par personne, 5 bouchées 7,00 € par personne

- Verrine gelée mangue, crabe et mousse avocat
 - Sablé châtaigne et magret fumé
- Pain de lentille, crème raifort et gravlax de saumon
 - Verrine velouté potiron et noix
 - Tartelette escargots à l'anis étoilé

Les entrées

- Mousseline de saumon, brochette de Saint Jacques et crémeux butternut aux noisettes **10,50€ la part**
- Tartelette spéculoos, chutney pomme Granny et raisins, crème légère au foie gras **11,50€ la part**

Les plats

- Filet de cerf en cuisson douce, jus corsé au poivre de Sarawak **16€ la part**
 - Ballottine de chapon au foie gras et châtaignes sauce suprême **14€ la part**
- Accompagné de duchesse de pomme de terre au Cantal et julienne de légumes d'hiver
- Dos de cabillaud et gambas snackées, beurre blanc au paprika fumé **16€ la part**
- Accompagné d'une fine purée de patate douce et rösti carotte panais

Les desserts

- Sablé et mousse légère au chocolat, crémeux au caramel et éclat de cacahuètes **5,50€ la part**
- Bûche onctueuse à la vanille, cœur aux agrumes et pain d'épices **5,50€ la part**

Les mignardises

3 bouchées 4,50 € par personne, 5 bouchées 7,00 € par personne

- Sablé noisette et crémeux citron vert
- Tartelette pomme caramel
- Verrine smoothie ananas mangue
- Verrine panna cotta chocolat et orange
- Guimauve litchi coco

Assiette de fromage ou fromage blanc local fermier 3,50 € par personne

Salade de fruits 3,00 € par personne

*Offre valable pour le 24 et 25 décembre livraison le 24 après-midi
et pour le 31 décembre et 01 janvier livraison le 31 après midi*

Commande avant le 20 décembre ! Merci