



Carte Fêtes de Fin d'Année

Les bouchées Apéritives

La bouchée : 1,80€

- Mini pain perdu aux boudin blanc
- Navette persillée aux escargot
- Cheese cake au foie gras, gelée au porto
- Verrine velouté de panais aux curry et crevette
- Tartinade de carottes rôties et saumon gravlax

Les entrées **12 € la part**

- Pressé de canard au foie gras et noisettes, chutney au potiron, salade de légumes croquants
- Roulé de betterave et effiloché de truite, pickles de légumes, omble chevalier fumé et crème raifort

Les plats

- Caille rôtie garnie aux châtaignes et pommes caramélisées, réduction au Banyuls **14€ la part**
- Lotte pochée au coulis de langoustine et petits légumes fondants **16€ la part**

Les garnitures **3,50€ la part**

- Gratin de pomme de terre et champignons
- Poêlée de légumes d'hiver aux châtaignes
- Flan aux butternut et noix

Les desserts **5,50€ la part**

- Sablé croquant au crémeux d'ananas, et mousse coco
- Bûche chocolat au lait Caramélia et noix de pécan

Les mignardises

La bouchée : 1,70€

- Mini succès aux noix
- Sablé chocolat ganache orange chocolat blanc
- Tartelette pomme litchi
- Verrine crémeux goyave et mangue
- Meringue aux baies verveine

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

Salade de fruits 3,00 € par personne

Petit pain individuel tradition 0,70 €

Petit Pain individuel aux figes 0,80 €

*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 15 décembre ! Merci