

Menu de Fêtes

Entrées

Raviole de St Jacques, Mousseline de Butternut et Graines de Courge, Crème d'Ambroisie *ou*
Opéra Foie Gras - Boudin Blanc, Gelée de Pomme Verte, Chutney Coing - Vanille de Madagascar *ou*
Pressé de Tourteau à la Polenta dans son Nid de Saumon façon Grawlax, Crème de Raifort

Poissons

Filet de Sandre infusé au Muscadet, Sauce Matelotte *ou*
Dos de Loup de Mer, Beurre de Carotte au Cumin

Viandes

Filet de Chapon aux Cèpes, Crème de Morilles *ou*
Pavé de Cerf et Langoustines, Bisque de Carcasse

Desserts

Paris - Sainte Luce

(Biscuit Crousti-Cacahuète, Mousse Pralin et Choux Mandarine) *ou*

Bûche de Tiramisu façon Villa

(Namelaka Chocolat Blanc - Café, Daquoise Café et Crèmeux Chocolat Noir) *ou*

Pavlova Fruits Rouges

(Meringue, Crèmeux Fruits Rouges et Fruits Croquants)

Formules à la Carte

Entrée + Plat + Dessert : 39.90€

Entrée + 2 Plats + Dessert : 47.90€

Options

x 3 Verrines Apéritives : 6€

* Panacotta de Foie Gras et Mousse Chorizo, Coulis de Pomme Verte * Crème de Chèvre façon Nougat, Coulis de Betterave

* Tartare de Saint Jacques aux Agrumes et Fève de Tonka, Mousse Butternut

x Terrine de Foie Gras mi-cuit (180 grammes) : 20€

Dates Limite de Commande

Dimanche 20 Décembre pour Noël et Week-end du 26,27 - Retrait le 24 entre 15H et 18H

Dimanche 27 Décembre pour le 1er de l'An et Week-end du 2,3 - Retrait le 31 entre 15H et 18H