

# Menu de Noël

## À EMPORTER !

40 Euros

### Entrées

#### Tarte Fine Escargots & Poulpe

Oignon Grelot caramélisé / Crème à l'Ail des Ours

#### Dôme de Saumon Fumé

Écrasé de Panais / Tartare d'Huîtres / Mousse Mascarpone au Citron d'Iran

#### Raviole de Gambas & Foie Gras

Bouillon de Carcasse à la Citronnelle, Poivre de Kampot et Coriandre

#### Saint Jacques Croustillantes

Panées à la Noisette / Velouté d'Héliantis au Corail rôti

### Plats

#### Médailon de Lotte

Viennoise de Citron confit / Crème de Morilles au Noilly Prat

#### Filet de Bar & Pétoncles

Algue de Nori / Jus de Carotte aux Langues d'Oursin / Huile de Noisette

#### Mini Rôti Chapon aux Girolles

Crème de Foie Gras

#### Filet Mignon de Cerf aux Kumquat

Essences de Cèpe et Cannelle

### Fromages

... en option ...

#### Cromesquis de Curé Nantais

Chutney de Poire Williams au Verjus et Miel d'Acacia

#### Découverte de la Ferme de la Pannetière

Variation de Fromages Frais et Tome de Vache

### Desserts

#### Brownie de Noël

Chocolat / Caramel / Graines de Courge / Mousse Opalys

#### Irish Coffee

Dacquoise Chocolat / Émulsion Café / Gel Whisky

#### Tartelette Croustillante

Crèmeux Fruits Rouges / Crème Brûlée Mandarine

## BON DE COMMANDE

RETRAIT DES COMMANDES - SAMEDI 24 DÉCEMBRE ENTRE 11H et 12H30

Pour toute précision, nous vous invitons à contacter Mélanie au 06.59.07.28.18 / [contact@villabellerive.fr](mailto:contact@villabellerive.fr)