

Menu de Noël à emporter

Menu GOURMAND 33€

(Entrée-plat-dessert)

OU

Menu FESTIF 45€

(Amuse-bouche-entrée-cassolette-plat-fromage-dessert)

Verrine de saumon fumé

Chausson d'escargots au beurre persillé

Mini wraps jambon fumé crudités

Amuse-
bouche

1/ Langoustines, crevettes, et pince de tourteau
décortiquées et sa mayonnaise

Entrées aux
choix

2/ Marbré de foie gras et magret de canard fumé, pain
d'épices et confit d'oignons

1/ 3 St jacques rôties au beurre d'ail, dans leurs coquilles

Cassolettes
aux choix

2/ Ris de veau aux cèpes et flambé au Cognac

1/ Médaillon de chapon farci aux marrons
et sa garniture assortie

Plats aux
choix

2/ Pavé de biche sauce Grand Veneur,
et sa garniture assortie

Aumônière de galet de Loire, pommes et épices

Fromage

1/ Bûche 3 chocolats, croustillant praliné

Desserts aux
choix

2/ Bûche glacée vacherin exotique

Ce menu est disponible les week-end du 12 et 13 décembre, du 19 et 20 décembre et
du 24 et 25 décembre.

Toutes les commandes devront être passées au minimum 7 jours à l'avance.

Une fiche technique vous sera fournie pour toutes commandes afin de réchauffer dans
les meilleures conditions les plats servis.

Le retraits des commandes se fera la veille pour le 25 décembre.