

<u>Menus</u> <u>Fêtes de fin d'année - 2024</u>	<u>Prix par</u> <u>personne</u>	<u>Choix</u> <u>Nombre de personnes</u>
--	--	--

<u>Zakouskis :</u>		
Muffin à l'aneth et mousse à l'anguille fumée	2,00 €	
Macaron à la châtaigne et magret de canard fumé	2,00 €	
Gougères au Comté	2,00 €	
Samossa de foie gras et confits d'oignons	2,00 €	
Huître gratinée	2,00 €	

<u>Entrées :</u>		
Tarte Tatin d'oignons rouges et fenouil, chèvre frais, jus de betterave au vinaigre de Xérès	12,00 €	
Tartare de bœuf "Holstein", crème de foie gras et pommes de terre, condiment à l'ail noir, vinaigrette soja - sésame	15,00 €	
Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de panais, brunoise de céleri rave aux noisettes, jus de langoustines légèrement parfumé au safran de Cotchia, coulis de persil	15,00 €	

<u>Plats :</u>		
Dos de sébaste en croûte d'herbes, sauce au Champagne, crème de topinambours, carottes de couleurs au thym, purée de pommes de terre à la noisette	22,00 €	
Filet de faisán, jus réduit au foie gras et légèrement truffé. Purée de salsifis, navet rissolé, chicon braisé, poire pochée et pommes amandines	22,00 €	
Entrecôte de veau, jus de veau au miel et gingembre. Purée de butternut, carotte glacée et chicon braisé, poire pochée et pommes amandines	22,00 €	

<u>Entrement individuel des fêtes</u>		
Sablé et génoise au cacao, ganache à la vanille de Tahaa, chocolat lait et caramel, tuile au chocolat	8,00 €	
Sablé et génoise aux amandes, cème diplomate, crème citron, meringue italienne, gel à la passion	8,00 €	

TOTAL de la commande	€
-----------------------------	----------

Commande souhaitée pour le :	Retrait de la commande : - 24/12 entre 10h00 et 15h00 - 31/12 entre 10h00 et 14h00	
Coordonnées de la commande - Nom / Prénom :	Tél. / Mail :	
Adresse postale :		