

Plats à emporter pour les fêtes de fin d'année



Commandes jusqu'au 18 décembre pour le 24 et le 25 décembre
Commandes jusqu'au 26 décembre pour le 31 et le 1 janvier

Entrée

- Foie gras mi-cuit et ses condiments 12.50 €
- Bouchée à la reine aux ris de veau 6.60 €
- Cassolette de pétoncles au Vouvray 8.50 €
- Tartare de bar et de thon, vinaigrette aigre douce 8.50 €

Viande et poisson

- Ballotine de volaille jaune au comté, épinards et jambon cru, sauce Vouvray, carotte rôtie, poêlée de pommes de terre et chanterelles 12.90 €
- Effiloché de canard aux épices, sauce corsée au vin rouge, céleri poêlé et écrasé de pommes de terre 13.50 €
- Mini rôti de pintade forestière, crémeux de céleri et poêlée de champignons et marrons 13.50 €
- Duo de cabillaud et saumon, sauce crémeuse au Vouvray, purée de butternut aux châtaignes 13.50 €
- Risotto aux trompettes de la mort 13.50 €

Dessert

- Duo de mousses choco-caramel, noisettes caramélisées 4.50 €
- Trio de choux à la crème et nougatine 5,50 €
- Paris-Brest intense 5.90 €
- Royal, biscuit succès mousse chocolat et praliné croustillant 4.50 €
- Mille-feuille vanille, mangue-passion 4.50 €
- Entremet passion-framboise-coco 3.80 €

Les Bûches : 8/10 parts 48.50 €

- Tradition : biscuit joconde, crème légère au beurre. Parfum au choix : café ou chocolat
- Forêt noire : génoise chocolat, mousse au chocolat et griottines
- Royale : biscuit succès, mousse chocolat et praliné croustillant
- Exotique : biscuit joconde, mousse passion, assortiment de fruits