

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 18.50 =

• 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