



EMPORTEZ VOS MENUS

24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier

69€ 1 Entrée, 2 plats, 1 dessert

83€ 2 Entrées, 2 plats, 1 dessert

64€ 2 Entrées, 1 plat, 1 dessert

50€ 1 Entrée, 1 plat, 1 dessert

41€ 1 Entrée, 1 plat

Médailillon de foie gras de canard mariné au cognac et armagnac, pané au sésame grillé, chutney de patate douce au poivre de Penja, tuile au gruê de cacao

ET / OU 16€

Cannelloni de butternut à la rémoulade de crabe au citron caviar et piment d'Espelette, mayonnaise au wasabi

La lotte façon blanquette à la bisque de homard, tuile au charbon végétal, condiment de mandarine et chorizo

ET / OU 25€

Médailillon de Chapon fermier farci au foie gras, trompettes de la mort et noix, tourte de topinambour et patate douce

ET / OU 25€

Beuchelle à la Tourangelle (Rognon et ris de veau) Revisité foie gras poêlé, jus crémé au vin jaune

Rocher coco, mousse chocolat lait avec insert ananas, croustillant coco
OU 9€

Bavarois café et son insert praliné cacahuète sur biscuit cacahuète/bergamote

**DERNIÈRE PRISE DE RÉSERVATION LE 21/12/25 ET LE 28/12/25
A VENIR CHERCHER LES 24 ET LE 31 DÉCEMBRE DE 15 À 16H
PAIEMENT LORS DE LA COMMANDE**