



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 décembre et le 1 janvier

LES ENTRÉES :

- 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 saumon, crevette et mangue 8.50 €

LES VIANDES 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 €

LES DESSERTS :

- Tiramisu à la pomme caramélisée 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 €
 - Assortiment de six macarons 7.20 €
- Parfums : praliné, pistache, framboise, citron, café, chocolat*

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