

# MENU DE NOËL À EMPORTER

**48€/personne**

Date limite de commande le 13 décembre

Retrait le 24 décembre de 10h à 14h

## MISE EN BOUCHE

Panna cotta parfumée à la truffe

## ENTRÉE

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et huile de truffe

**ou**

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de figues

**ou**

Saumon fumé fait maison, crème citronnée à l'aneth

## PLAT

Filet de bar rôti, beurre blanc au crémant d'Alsace, risotto crémeux aux asperges vertes

**ou**

Suprême de pintade farci aux morilles, gratin dauphinois et légumes glacés  
jus corsé au vin jaune

**ou**

Risotto aux cèpes à l'huile de truffe et noisettes grillées

## DESSERT/FROMAGE

Brie truffé, poires caramélisées et noix, mesclun de salade

**ou**

Finger Mont Blanc aux marrons et noisettes, coulis de caramel beurre salé

**ou**

Pavlova mousse de citron vert, coulis de fruits exotiques et noix de coco

