

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

