



MENU DES FÊTES

- A EMPORTER -

Apéritif

Gougères garnie d'une soubise.
Croque jambon truffé & Cantal jeune.
Wrap façon César.

Entrée

Gravelax de saumon infusé au gin "Gé" de Chatelguyon,
tartelette crémeux de betterave & fine gelée au "Yoleau" framboise.

Plats

Quenelle de sandre, riz vénéré façon pilaf, petits légumes,
allumette feuilletée aux graines & sauce aux étrilles.

•

Ballotine de poularde label rouge farcie à la châtaigne,
pomme Dauphine à la tomme fraîche fumée et jus de volaille.

Dessert

Bûche aux fruits exotiques, ganache montée à la vanille,
crémeux chocolat "Li Chû" 64% de la Maison Weiss, ananas rôti,
mousse mangue-passion & croustillant sésame.



Apéritif + Entrée + Plat au choix sans Dessert : 30€
Apéritif + Entrée + Poisson + Viande sans Dessert : 42€
Apéritif + Entrée + Plat au choix + Dessert : 38 €
Apéritif + Entrée + Poisson + Viande + Dessert : 46€

- A RETIRER LE 24 ET LE 31, AU MATIN AVANT 11H30 -