

Menu des Fêtes de fin d'année 2024.

Mises en bouche trio mini-quiches festives

Entrées

Tatin de butternut et châtaignes, escalopes de foie gras chaud, sauce au Jurançon.

Ou

Caquelon de st jacques et langouste, sauce agrumes.

Ou

Ris de veau au vin jaune et girolles, son bun 's feuilleté.

Plats

Ballotine de volaille « Label rouge » farcie aux cèpes, sauce foie gras.

Ou

Chateaubriand de bœuf aux shitaké et basilic.

Ou

Roulé de sanglier rôti « forestière », son jus corsé aux marrons.

Ou

Pavé d'ombre chevalier, son beurre blanc truffé.

Fromage

Duo « Tomme truffe d'été et tomme aux fleurs.

Desserts de Noël

Bûche de Noël : Parfait trois chocolats Ou Douceur exotique.

Desserts de Nouvel An

Douceur fruitée des anges Ou Le praliné chocolats en habit de fête.

Garnitures viandes : Palé méli-mélo de légumes / gratin dauphinois truffé / beignets de brocolis

Garnitures poisson : Lingot de polenta / trio de carottes maraichère / fagot d'asperges

Menu complet 40 €. Le menu avec une entrée supplémentaire 50 €. Plats à retirer le 24/12 et 31/12 entre 12 heures et 14 h Max. Date limite de prise de commande : Lundi 16/12 pour Noël et mardi 23/12 pour Nouvel An.