Menu de Fêtes

*****A EMPORTER *****

du 23 au 26 Décembre & du 30 Décembre au 2 Janvier

4 AMUSE BOUCHES

arancinis à l'huile de truffes
blinis de saumon gravelax, crème raifort
canap'buche de magret séché, ricotta & pignons de pin
huître en gelée safranée, tartare d'algue au citron

SAINT-JACQUES EN COQUILLE

{Prêt à rôtir}
mousseline de topinambour, beurre de Buddha

ou

FOIE GRAS MI-CUIT AUX FIGUES CONFITES

{Maison Mitteault}
gelée de Sauterne & Granny Smith, pain d'épice maison

FAISAN FARÇI AUX MORILLES

Agatha aligotée & huile de truffes
crème de gibier liée au foie gras, mini légumes glacés

ou

LOTTE PÔCHÉE À LA BISQUE DE HOMARD

fricassée de légumes d'hiver & écrasé de butternut à la muscade

---

BÛCHE PRALINÉ

mousse chocolat, crème citron & ganache praliné

ou

DÔME EXOTIQUE

légèreté de coco, coulis mangue/passion, sablé breton

MIGNARDISES

macaron aux fruits rouges
traditionnelle truffe au chocolat & Tonka

44€ TTC

(Commande 24h à l'avance)