

Menu des fêtes à emporter

42€ Par personne

Entrées

Le Saumon "Label Rouge" travaillé comme un Gravlax
Aux agrumes, Salade de céréales au Yuzu,
Mousse aux Algues Cancalaise et vinaigre de Fenouillette

L'Opéra de Foie Gras du Sud-Ouest,
Poivre Sarawak, Sarrasin
Pomme et Butternut au Tandoori

Plats

La lotte au curcuma et Brochette de Noix de Saint-Jacques
De l'armement Tilly snackées, fumet crémé à l'estragon

Ou

Ballotine de veau, fine mousseline à la truffe d'Alba
Sauce Forestière

(Nos plats sont accompagnés d'une pomme Darphin
à l'huile d'ail et petits légumes de saison)

Dessert

Bûche maison bien sûr !
Vanille de Madagascar et Noix de Pécan