



A EMPORTER POUR NOEL ET NOUVEL AN

-FOIE GRAS

Notre foie gras de canard mi-cuit en terrine **13€/ 100g**

-VERRINES APERITIVES

*Velouté de courge, bœuf charolais séché, crumble au bleu de vache et graines de courges caramélisées. **2€/pièce**

*Mousseline de carottes au gingembre et zestes d'orange, pickles de betterave et kumquat confit. **2€/pièce**

*Crème de châtaignes et champignons, noisettes toastées et gelée de crustacés. **2€/pièce**

-PATES DE FETES DE LA MAISON

A manger froid :

*Pâté croute de volaille et foie gras accompagné d'un chutney de pommes. **9€50/pers**

A manger chaud :

*Saucisson brioché de Saint-Jacques et saumon servi avec une mousseline de légumes racines. **55€ (env 6 pers)**

-BUCHES

*Chocolat : Biscuit viennois au chocolat, compote d'orange au balsamique blanc, mousse chocolat noir « taïnorï ». **35€ la buche (6/8 pers)**

*Fruit : Biscuit moelleux aux éclats de fruits secs, marmelade de poires et cassis à la cannelle, crème mascarpone au sirop érable. **35€ la buche (6/8 pers)**

-MIGNARDISES

*Chocolat : mini boules de neige au caramel et chocolat **0,80€/ pièce**

*Macarons : Macaron au parfum de tonka et vanille **1€/ pièce**

**A commander avant le 22 décembre pour Noël.
A commander avant le 29 décembre pour le nouvel an.**