



MENU DE NOEL

Les entrées à partager:

Coeur de Saumon fumé, crème Citron Mandarine
Tarama "Bernadette"
Houmous truffe
Foie gras de canard
Croque Truffe Beaufort

Omble Chevalier aux petits légumes d'hiver,
jus d'herbes aux agrumes

Salmi de volaille fermière aux champignons sauvages et truffe noire
Pommes de terre fumées truffées

Bûche aux parfums de Noël
et Tarte Linzer

100€ par personne
Commandes au plus tard le 22 Décembre sur notre site:
www.floconsdesel.shop-and-go.fr

(nombre limité)

EMMANUEL RENAUT

Meilleur Ouvrier de France

MENU DU NOUVEL AN

*Tartare de Saint-Jacques aux agrumes
Huitres en gelée de cresson
Tiramisu Crevettes choux fleur*

Risotto de Cardon à la truffe

Rouelle de Homard, sauce Champagne

Filet de Veau, sauce Albuffera,
Jardinière de racines
Gratin de polenta épinards et cèpes,

Gâteau chocolat noisette 2021

100€ par personne
Commandes au plus tard le 29 Décembre sur notre site:
www.floconsdesel.shop-and-go.fr
(nombre limité)

L'ÉPICERIE DE KRISTINE & EMMANUEL

CAVIARS & SAUMONS

Caviar Kaviari Oscietre
50gr / 125gr / 250gr 110 € / 275€ / 550€

Caviar Kaviari Kristal
50gr / 125gr 100 € / 250 €

Caviar Petrossian Sélection ER
50gr / 125gr 110 € / 250 €

Caviar Petrossian Oscietre
50gr / 125gr 175 € / 350 €

Oeuf de Saumon 14 €

Tarama maison
(pot de 130gr) 10 €

Coeur de Saumon Origine Norvège
200 gr 19 €
400gr 38 €
Tranche 16 €

Coeur de Saumon Origine Ecosse
200 gr 19 €
400gr 38 €
Tranche 16 €

HUITRES ET CRUSTACES

sur commande au Flocons Village

NOS PLATS A EMPORTER

TRUFFES

Club Sandwich Beaufort et Truffe (idéal pour l'apéritif)	20 €
Truffe fraîche Mélanosporum Origine Richerenches (par 30gr)	33 €
Risotto de Cardon Epineux de Plainpalais à la truffe noire (min. 12gr par personne)	30 €
Risotto de Champignons, fromages de Montagne et truffe	30 €
Boudin blanc Veau de la Chartreuse, aux cèpes	6 € pièce
Boudin blanc venu de la Chartreuse Cèpes et Truffes (100-120gr)	10 € pièce
Vitelo Truffato (idéal pour une entrée)	25 €
Purée Truffe (min. 12gr)	30 €

LES SAUCES

par 500ml (5 personnes)	
Sauce truffe	40 €
Sauce Champagne	25 €
Homardine	40 €
Sauce Poulette	25 €

NOS PLATS A EMPORTER

FOIES GRAS ET PATE CROUTE

Pâté croûte Flocons de Sel
tranche de 100gr environ 8 €

Terrine de foie gras de canard
tranche de 100gr environ 10€

Verrine de foie gras de canard maison
Origine France - 200gr 25€

POISSONS ET CRUSTACES

Quenelles de brochet, sauce Américaine et champignons
(deux belles quenelles) 20 €

La Blanquette de homard bleu aux truffes 45 €

VIANDES

Côte de Veau préparée, origine Chartreuse
pour 2 personnes
Sur commande au Flocons Village 50 € /kg

Blanquette de Veau
dans le jarret, sauce Poulette aux truffes 30 €

Volaille fermière au genièvre
pour 2 personnes 30 €

Filet de Bœuf en croûte, sauce Truffe
pour 2 ou 4 personnes
Prêt à cuire (*sur commande
au Flocons Village*) 30 €

NOS PLATS A EMPORTER



LES DESSERTS DE FETES

LES BUCHES DE NOËL - du 19/12 au 27/12

Pour 4/6 personnes

Chocolat praliné croustillant 36 €

Coing poire caramel 36 €

Noisette marron 36 €

LA GALETTE DES ROIS - du 27/12 au 3/01

Pour 6 personnes

29 €

LES DESSERTS D'AURELIE (uniquement au Flocons Village)

Choux noisette praliné

Tartelette agrumes meringuée

Riz au lait caramel fleur de sel

Tiramisu myrtille

Baba au rhum ou à la Chartreuse

COMMANDE EN LIGNE:
www.floconsdesel.shop-and-go.fr

EMMANUEL RENAUT
Meilleur Ouvrier de France