



## 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](http://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](http://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 €

EMMANUEL RENAUT

Meilleur Ouvrier de France

COMMANDE EN LIGNE:

[www.floconsdesel.shop-and-go.fr](http://www.floconsdesel.shop-and-go.fr)

# 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](http://www.floconsdesel.shop-and-go.fr)

EMMANUEL RENAUT  
Meilleur Ouvrier de France