

# Menu de Noël AEMPORTER

# Pièces Cocktail

Toast à l'anguille fumée, oeufs de truite Sablé de canard fumé maison, noix caramélisée Rossini de Veau de lait, grenaille fondante

# Noix de Saint Jacques juste rôties

Embeurrée de choux vert des Jardins de Piconnat Beurre Homardine

# Filet de Boeuf marbré au foie gras et duxelle de cèpes

Panais, jefke au vin d'épices, cromesquis à la truffe jus de boeuf cendré

-0U-

## Turbot rôti au beurre salé

Champignons, pak soï, beurre safrané

# Gâteau de brie truffé, biscuit au cheddar rouge

Mesclun de Guillaume Cebe

### La Boule de Noël

Sphère mousse chocolat blanc vanille de Madagascar Croquant noix de pécan et crémeux lacté Caramel fondant au beurre salé

Pains et Mignardises

79.00€ TTC par personne
Fin des commandes le 20 Décembre 2024
Retrait le 24 décembre de 14h00 à 17h00
Contactez nous au 05 46 49 95 57