

# Menu des Fêtes à emporter



## ENTRÉE

Terrine de foie gras aux pruneaux et fruits secs,  
légumes croquants, pain aux céréales toasté 11€

ou

Gravelax de truite Fario et crème citronnée,  
lentilles vertes du Puy en salade 11€

## PLAT

Choux farci au confit de veau, jus de cuisson  
réduit, écrasé de pomme de terre aux herbes  
fraîches, carottes glacées 17€

ou

Pavé de saumon rôti et marinade vierge au  
pamplemousse, riz vénéré, crémeux de céleri  
rave au poivre de Timut 17€

## DESSERT

Macaron, crémeux de mangue, carpaccio  
d'ananas et coulis de passion 7€

ou

Coulant au chocolat Valrhona, mousse aux  
fruits rouges et crumble croquant 7€

