

# Menu fêtes de fin d'année a emporter

**60€/pers ou 70€/pers avec deux entrées.**

## Entrées

~ Ballotine de foie-gras canard au pommeau,pressé de pomme, coing et oignons confit,pain toasté aux fruits secs,

**~Truite arc en ciel de fervaques gravlax aux agrumes,vinaigrette de kalamansi et blinis aux herbes fraîches.**

~Marbré de porc confit aux abats.(ris de veau,foie-gras,gésier et foie volaille et condiments),chutney de poire et clémentine,pain toasté aux fruits secs.

## plats

~ Suprême de chapon fermier normand farci, sauce morilles au sauternes et son gratin des capucins.

**~ Noix de saint-jacques rôtie au guanciale, déclinaison de légumes d'autrefois et son crémeux de topinambour et panais vanillé.**

~Médaillon de veau aux cèpes en persillade cuit a basse température,sauce grand veneur,flan de cèpe et sa garniture autour du céleri rave.

## ~fromage

~ Feuillantine craquante au brie de Meaux,crème mascarpone a la truffe et poivre sauvage de Madagascar, vinaigrette d'ail noire.

## ~desserts

**~ Le Royal aux trois chocolats du Chef,éclats de châtaignes et sa sauce praliné glacée.**

~ Le petit jardin exotiques.

(mousse bavaroise mangue,passion et son coulis,crumble chocolat et noix coco,fruits exotiques confit en gelée parfumée au poivre passion et gingembre.

***Pour toutes commandes veuillez me contacter par téléphone au 0231636380.***

***Information dernière commande pour le réveillon et jour de noël jusqu'au 22 décembre et dernière commande pour le réveillon de la st-sylvestre et le jour de l'an jusqu'au 29 décembre.***

***Joyeuses fêtes de fin d'année.....***