

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.

~Médailillon 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.....