

# MENU NOËL

## PLATEAU APÉRITIF

Saumon Mariné, Crème Citronnée à l'Aneth et Perles de Yuzu Tataki de Canard Périgord, Vinaigre de Mangue et Sésame Doré Verrine de Velouté des Sous-Bois, Courge et Champignons Mini Brioche Crevettes, Mayonnaise Curry et Herbes Fraîches Chou Craquelin et Ricotta à la Truffe

#### ENTRÉE 14€

Terrine de Foie Gras aux Poires Confites, Gelée de Sauternes et Pain d'Épices Toasté

#### POISSON 15€

Noix de Saint-Jacques Snackées, Crémeux Champagne et Crumble de Pain Noir

#### VIANDE 22€

½ Filet de Chapon des Landes 👧 aux Morilles, Écrasé de Pommes de Terre à la Truffe et Trio de Légumes Anciens

## BÛCHE 6€

Biscuit Madeleine Noisette, Insert Poire Pochée et Mousse Légère Vanille de Madagascar ENTRÉE POISSON VIANDE DESSERT

FOIE GRAS DE CANARD ® PÉRIGORD MAISON 160 €/kg SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE 90 €/kg

## À COMMANDER AU PLUS TARD LE MERCREDI 17 DÉCEMBRE

à récupérer en boutique le 24 décembre : 9h à 17h magasin fermé le 25,26 et 27 décembre





