



*Vente à
emporter*

**RÉVEILLON
2024**





Menu FÊTES A EMPORTER

40 €

ENTRÉE

Mi-cuit de saumon gravlax, gelée de miso,
déclinaison autour du chou-fleur en salade et velouté,
légère chantilly à la moutarde

PLAT

Paleron de bœuf cuit pendant 8h dans un bouillon à la
Syrah blinis à la farine de châtaigne et risotto crémeux
de céleri et carotte, éclats de châtaignes

DESSERT

Biscuit roulé au cacao, framboise et litchi,
mousse à la noix de coco et
coulis dans l'esprit d'une crème anglaise à la coco



Mos PETITS PLUS

FOIE GRAS

Terrine de Foie gras de canard maison IGP du Sud-Ouest,
domaine la Quercynoise

200G : 33 €

400G : 66 €



MISES EN BOUCHE

Box de 4 mises en bouche : 9,90 € pour une personne

Blinis de sarrasin, saumon fumé
et chantilly wasabi sésame

Verrine aux cèpes et huile d'olive fumée,
brisures de châtaignes

Foie gras en panna cotta sur un pain de mie, gel acidulé

Feuilleté aux oignons frits,
boudin noir et moutarde