

Menu 31 Décembre à emporter

(Possibilité de Les déguster Le 1^{er} Janvier)

Amuse-bouche :

- Panacotta de foie gras, rhubarbe et verveine citronnelle
- Cookie parmesan à la mousse de sardine

L'Entrée

Gravelax de truite mariné dans un sel aromatique à la verveine citronnelle du jardin sur un blinis de betterave, chantilly au wasabi et pickles de carottes

La Volaille

Filet de canette de Mr Léon cuit à basse température, jus réduit à la clémentine, risotto arborio crémeux à la châtaigne et carottes glacées

Le Dessert

Carrément chocolat Weiss Litchu 64%, mousse légère chocolat/espelette, confit à la mangue et passion, sablé cacao et chantilly lait caramel

Menu Enfant : 10€

Volaille pomme de terre et mousse au chocolat Weiss

35€

- Plateau d'amuses bouche et de mignardises disponible
- Pensez à notre foie gras de canard maison

Nos plats à emporter pour les fêtes

Menu du Réveillon disponible le 31 décembre 35 €

Pour le 1^{er} Janvier vous pouvez récupérer vos plats la veille

Terrine de Foie gras de canard maison IGP du Sud-Ouest, domaine la Quercynoise, confit de rhubarbe et verveine citronnelle pour l'accompagner

250 G : 25 €

500 G : 50 €

1KG : 95 €

Plateau d'amuse-bouche : 8€90 (conseiller pour une personne)

- Verrine en panacotta de betterave, mousse noix et raifort
- Petit chou salé, chantilly au picodon Bio et gelée de porto
- Blinis de maïs au saumon fumé, crème d'aneth
- Bouchon de volaille aux champignons pané à la cacahuète
- Verrine de bœuf assaisonnée à l'huile de truffe

Plateau de Mignardises : 5€90 (conseiller pour une personne)

- Brownie au chocolat Weiss, confit à l'orange et chantilly lait caramel
- Sablé breton à la fleur de sel, mousse à la châtaigne et tuile de chocolat
- Crêpe roulée, crémeux citron et chantilly basilic

NOS BÛCHES 4 OU 6 PERSONNES 20 € OU 30 €

- La Bûche La Route Bleue : Biscuit pain de gène à la châtaigne, confit de cassis à la violette, mousse légère châtaigne, chantilly vanille, fève de tonka

- La Bûche Classik: Biscuit pain de gène cacao, croustillant caramel fleur de sel de Guérande, mousse légère au chocolat Litchu 64%, caramel et chantilly

- La Bûche Originale : Biscuit joconde à la coco, croustillant chocolat blanc, confit d'ananas, cardamome et yuzu, mousse légère vanille citron vert, glaçage amande