

# Menu De Noël à emporter

## Amuse-bouche :

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

## L'Entrée

Crevettes marinées à l'aneth et zeste de citron vert, saumon fumé, quinoa, crémeux d'avocat au combawa

## La Volaille

Ballotine de volaille Label Rouge, farcie aux morilles, jus crémé comme une blanquette, pomme duchesse et fricassée de fèves, échalotes confites et courge rôtie

## Le Dessert

Mini entremet poire, chocolat et poivre de Timut, praliné noix de Pécan, coulis à la poire

## Menu Enfant : 10€

Volaille pomme de terre et mousse au chocolat Weiss

35€

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

## Nos plats à emporter pour les fêtes

### Menu de Noël à emporter le 24 décembre 35€

Pour le 25 décembre 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 €

1 KG : 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 gêne à la châtaigne, confit de cassis à la violette, mousse légère châtaigne, chantilly vanille, fève de tonka

- La Bûche Classik: Biscuit pain de gêne 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