

# **MENU FETES DE FETES DE FIN D'ANNEE 2024**

## **APERITIFS**

Huitre, soja, cacahuètes

Bagels au jambon blanc truffé, fromage frais aux herbes

Toast de magret séché fourré aux foies gras

Pain suédois au saumon fumé maison, tzatzíki

Oreo a l'encre de seiche truffe et parmesan

## **ENTREES**

Maki de saumon et langoustines en Bellevue, mayonnaise homardine

Gravlax de foie gras aux 4 épices, mesclun, vinaigrette acidulée

Mystère de légumes

## **PLATS**

Cassolette de la mer sauce safranée (turbot, st jacques, sole, crevette)

Volaille chaponnée farcie à la farce de Noël, sauce suprême aux morilles, écrasé de pomme de terre truffé

Civet de chevreuil, polenta crémeuse de fête

Risotto d'épeautre, poêlée de champignons et courges, crème au parmesan

## **SELECTION DE FROMAGES FESTIFS**

Brie de Meaux fourré aux truffes et noix, kaltbach, tomme de brebis

## **DESSERTS**

Entremet mangue, passion, vanille

Entremet 3 chocolats, feuillantine cacao

Salade de fruits exotiques, meringues de fête

**RESERVATION JUSQU'AU VENDREDI 20/12 POUR NOEL ET JUSQU'AU VENDREDI 27/12 POUR LA ST SYLVESTRE**

**LES PLATS SONT LIVRES EN BOCAUX AVEC INSTRUCTION DE RECHAUFFAGE**

**APERITIFS/ ENTREE/ PLATS /DESSERT 54 EUROS TTC**

**ENTREE/PLATS/DESSERT 45 EUROS TTC**

**ASSORTIMENT DE FROMAGES EUROS 5 TTC**

