

# Menu de Noël



## À PARTAGER

Foie gras de canard maison 80€ le kilo

Saumon gravlax 40€ le kilo

## APÉRITIFS

Sucette de foie gras - pistache

Croque-monsieur truffe

Médaille de volaille, crème truffée et poudre de morilles

Navette saumon, crème acidulée

Ballotin de daurade, safran et oignons frits

## ENTRÉES

Cannelloni de crabe acidulé et son voile de gambas, gel d'agrumes.

ou

Foie-gras de canard mi-cuit, grué de cacao et son chutney mangue

kalamansi

## PLATS

Suprême de pintade farcie morilles truffes, potimarron fumé, échalotes confites et rouleau de pomme de terre, jus corsé

ou

Filet de rouget, mousseline crustacée à la coriandre, citron vert, mousseline butternut et fenouil confit à l'orange, réduction de bisques

## DESSERT

Le chocolat clémentine

Fond de tarte cacao, marmelade clémentine, mousse chocolat orchidée sauvage nappage chocolat noisette

## TARIFS

Plateau apéritif 5 pièces 15€

Entrée plat ou plat dessert 35€

Entrée plat dessert 40€

**Dernière prise de commande le samedi 21 Décembre.**



LIVRAISON



RETRAIT

ZA Les Yeuses - Hôtel des Entreprises, 34270 Claret

[www.florenttraiteur.fr](http://www.florenttraiteur.fr) - 06 16 75 35 75 - Prix TTC