

TRAITEUR NOUVEL AN

À EMPORTER

40€

Entrées

Foie gras mi cuit au Calvados et poivre de Sichuan, pain d'épices au citron confit et pommes rôties (+6€)

ou

Effilochés de crabes et agrumes, crémeux d'avocat, sablé au parmesan et épices douces.

Plats

Suprême de pintade farci aux cèpes et marrons, artichaut grillé et pommes de terre écrasée au beurre de truffes.

ou

Dos de cabillaud sauvage façon bourride, gnocchis de potiron et légumes fondant.

Desserts

Macaron au cacao, crémeux au caramel salé, framboises fraîches et crème anglaise à la vanille bourbon.

ou

Mousse au chocolat blanc, bergamote et Yuzu infusé, compotées de fruits rouges et glaçage croustillant aux noisettes

La carte

	125g	250g	500g
Foie gras mi cuit en terrine	18€	29€	55€
Foie gras mi cuit aux truffes en terrine	19€	31€	58€
Saumon fumé par nos soins et tranché		12€	23€

Entrée	14€
Plat	20€
Dessert	7€

Pré-commande
obligatoire avant
le 18 déc.