

Menu Noël à emporter

Amuse-bouche (2pièces)

Gravelax de truite légèrement fumé, assortiment de crème monté et blinis

Ou

Foie gras de canard, chutney de fruits secs sur un toast de pain d'épices

Suprême de volaille fermière au morilles, mélimélo de légumes et mousseline de céleri

Ou

Cabillaud et sauce crustacé, farandole végétal et riz de camargue

Bûche chocolat 70%, insert crème brûlée et praliné feuilleté

Ou

Bûche mangue/passion, dacquoise coco

45€

Commande à passer jusqu'au Jeudi 21 Décembre inclus au 0471097423

A venir récupérer le 24 Décembre de 10h à 14h

Nous vous proposons aussi :

Foie gras de canard mi cuit du Sud-Ouest « maison »

15€ les 100g