

Cocktail de Noël

En Livraison uniquement le 24, 25 et 26 Décembre 2022

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AUX EPICES

Chutney de Poire, Chou Rave et Poire en Pickles, Feuilles de Câprier

+

SAUMON FUMÉ, CRÈME AU CITRON, COURGE, FEUILLES DE CÂPRIER

Crème de Citron Jaune, Courge Croquante, Feuilles de Câprier

+

MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, CRÉMEUX À LA TRUFFE, CAROTTES ET NOIX

Noix Caramélisées, Carottes Multicolores à l'Huile d'Olive Bio

ooo

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux

Topinambours au Beurre Salé

+

MOUSSELINE DE LEGUMES BIO LOCAUX

Crème au Romarin

ooo

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crémeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine

Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille

+

SAPIN DE NOËL AU CHOCOLAT CAMELIA, PAIN D'ÉPICES ET ORANGE

Ganache au Chocolat Camélia, Cœur Caramel et Zestes d'Orange

Biscuit au Pain d'Épices, Amandes Grillées

40€/H.T. par pers.

Menu Noël

En Livraison uniquement le 24, 25 et 26 Décembre 2022

MISE EN BOUCHE DE NOËL

Panna Cotta à la Bisque de Homard, Condiment de Butternut
Courge et Marrons Rôtis, Crème Fumée

...

FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ AUX EPICES

Chutney de Poires, Chou Rave et Poires en Pickles, Feuilles de Câprier

Ou

SAUMON FUMÉ, CRÈME AU CITRON, COURGE, FEUILLES DE CÂPRIER

Crème de Citron Jaune, Courge Croquante, Feuilles de Câprier

Ou

MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS, CRÉMEUX À LA TRUFFE, CAROTTES ET NOIX

Noix Caramélisées, Carottes Multi Colores à l'Huile d'Olive Bio

...

POULET FERMIER FARCI À LA SAUGE

Jus Brun Crémeux à l'Orange, Éclats de Marrons, Risotto Crémeux
Topinambours au Beurre Salé

Ou

NOIX DE SAINT-JACQUES, PANAIS, GINGEMBRE

Beurre de Poisson au Gingembre, Mousseline de Panais, Rondelles de Panais en Pickles
Brunoise de Patates Douces Bio Rôties à l'Aneth

Ou

SALSIFIS POCHÉS À L'HUILE DE NOIX, DATTES CONFITES

Mousseline de Butternut, Beurre de Légumes au Miel

...

MIEL, CHOCOLAT BLANC, POMME, VANILLE

Crémeux au Miel, Compote de Pommes Caramélisées, Biscuit Feuillantine
Ganache au Chocolat Blanc et à la Vanille

Ou

SAPIN DE NOËL AU CHOCOLAT CAMELIA, PAIN D'ÉPICES ET ORANGE

Ganache au Chocolat Camélia, Cœur Caramel et Zestes d'Orange
Biscuit au Pain d'Épices, Amandes Grillées

40€/H.T. par pers.

Cocktail de Nouvel An

En Livraison uniquement le 31 Décembre et 1 et 2 Janvier 2023

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Chutney de Quetsches, Condiment à la Framboise

Ravioles de Betterave Chiggia

+

ESPADON FUMÉ, CRÉMEUX À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Ravioles de Chou-Rave, Noix et Poires Pickles

+

KIWI, BURRATA À LA TRUFFE

Poireaux en Basse Température

...

CAILLE DÉSOSSÉE ET FARCIE AU FOIE GRAS

Laquage au Miel, Jus Brun Réduit à la Sauge, Pommes Confites, Mousseline de Panais

+

MOUSSELINE DE LEGUMES BIO LOCAUX

Crème au Romarin

...

CRÉMEUX PRALINÉ, GANACHE AUX ÉPICES, DATTES

Chocolat Bio et Praliné

+

KOUGELOPFF AMANDES ET TOPINAMBOURS, CŒUR CAMEL

Chocolat Croquant

40€/H.T. par pers.

Menu Nouvel An

En Livraison uniquement le 31 Décembre et 1 et 2 Janvier 2023

MISE EN BOUCHE DE NOUVEL AN

Tourteau au Colza Citron, Crème aux Algues et Citron Vert
Bourgeon de Sapin en Pickles, Chutney d'Échalotes

...

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL

Chutney de Quetsches, Condiment à la Framboise
Ravioles de Betterave Chiggia

Ou

ESPADON FUMÉ, CRÉMEUX À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE

Ravioles de Chou-Rave, Noix et Poires Pickles

Ou

KIWI, BURRATA À LA TRUFFE

Poireaux en Basse Température

...

CAILLE DÉSOSSÉE ET FARCIE AU FOIE GRAS

Laquage au Miel, Jus Brun Réduit à la Sauge, Pommes Confites, Mousseline de Panais

Ou

NOIX DE SAINT-JACQUES, PANAI, RISOTTO CRÉMEUX

Beurre d'Orange et Aneth, Mousseline de Panais, Risotto Crémeux

Ou

POTIRON BRAISÉ, MOUSSELINE DE PANAI AU CITRON

Sauce au Miel, Graines de Courge, Crumble Noisette

...

CRÉMEUX PRALINÉ, GANACHE AUX ÉPICES, DATTES

Chocolat Bio et Praliné

Ou

KOUGELOPFF AMANDES ET TOPINAMBOURS, CŒUR CAMEL

Chocolat Croquant

40€/H.T. par pers.