Plats à emporter pour les fêtes

Menu des fêtes : 46,00€/pers

Terrine de gibier aux airelles et aux châtaignes
chutney pomme/tonka - céleri rémoulade
Ou
Scampi poêlés - crémeux de potiron au gingembre et à la citronnelle
légumes croquants

Filet de canette, sauce à l'ail noir
polenta moelleuse - légumes d'hiver au sautoir
Ou
Filet de merlu en croûte de mie, sauce au curry breton
polenta moelleuse - chou chinois tombé au beurre salé

Entremets au chocolat bio Kaoka et praliné de noisettes - crème anglaise

Pour l'apéritif :

* Champagne brut 1er cru Les Epices Curiens « Réserve Particulière »	28,00€
* Sirop de thé vert ou rouge pour parfumer un Champagne brut ou un vin blanc sec la bouteille de 25cl (pour 4 bouteilles, soit 24 verres environ)	12,00€
* madeleines salées, les 6 pièces	3,50€
* Sablés au parmesan, le sachet de 75gr	3,50€

1ère assiette :

* Gelée au piment d'Espelette (pour le foie gras, les fromages, …)	6,50€/pot
* Saumon fumé extra doux de notre fumoir	8,50€/100gr
* foie gras de canard français au Banyuls	14,50€/100gr
* Terrine de gibier aux airelles et aux châtaignes - chutney pomme/tonka céleri rémoulade	16,80€/pers
* Scampi poêlés - crémeux de potiron au gingembre et à la citronnelle - légumes croquants	17,50€/pers

2ème assiette :

* Filet de canette, sauce à l'ail noir - polenta moelleuse - légumes d'hiver au sautoir	23,80€/pers
* Filet de merlu en croûte de mie, sauce au curry breton polenta moelleuse - chou chinois tombé au beurre salé	23,50€/pers

Le pain :

* Pain bio maison aux 6 graines et farine de seigle (levain naturel)	3,00€/pièce

La douceur pour les fêtes :

* Entremets au chocolat bio Kaoka et praliné de noisettes - crème anglaise	7,50€/pers

Commandes avant le 18 décembre (Noël) ou le 26 décembre (Nouvel an)
Réservations au 03 29 86 84 58 (France) ou 00333 29 86 84 58 (reste du Monde)