

Menu De Fête 2021



Menu à 35 € (entrée, plat, dessert)

Menu à 39 € avec 3 pièces apéritives au choix (voir au dos)

Menu traiteur à emporter 100% fait maison



Entrée (entrée seule 12€)

Déclinaison foie gras: burger foie gras poêlé à la truffe & confit d'oignon, panna cotta foie gras figue & crumble de noisette, bonbon de foie gras au monbazillac roulé au pain d'épices



Brioche aux 3 sésames mousse de daurade & tomate confite, gravlax de truite & mâche

Verrine terre & mer: crème prise aux carapaces de langoustines, chorizo et petits pois, mesclun pétoncle poêlé & copeaux de grison

Plat (plat seul 18€)

Filet de canette, caramel d'épices de Noël, brochette de pommes de terre & patates douces grillées, clafouti de pleurotes & chitaké



Saumon confit, sauce vierge aux agrumes, mélange de céréales façon risotto & potimarrons rôtis

Noix de joue sauce forestière (morille & bolet), purée fine à la truffe & petites carottes grillées

Plateau de fromage



6€/personne (minimum 4 personnes) sélection de 3 fromages affinés en partenariat avec France Fromage (halles de tours)

Desserts (dessert seul 10€)

Diamant exotique: entremet passion-yuzu & insert mangue sur un sablé breton

"Un chou dans le chou": chou façon mendiant, cœur coulant praliné, mousse chocolat & petit chou crémeux caramel

Le trio de dessert :

- . Macaron spéculoos & noix de pécan
- . Tiramisu fruits rouges, billes croustillantes
- . Cupcake pomme- caramel beurre salé



Menu de Fête

Choisir 3 pièces pour le menu à 39.00€

19€ les 11 pièces ou 11€ les 6 pièces ou 2€ la pièce

. Petits bagels truite fumée, crème aneth-citron & épinard

. Brioche mousse de thon & cajun

. Cupcake de Noël: magret de canard, pain épices & abricot

. Petit croque béchamel de cèpes, poulet fumé & cheddar affiné

. Bruschetta, moutarde à l'ancienne, rillons & sainte maure

. Burger foie gras poêlé au parfum de truffe, confit d'oignon

. Verrine perle du Japon, petits légumes, mousse mangue au poivre de timut & crevettes roses

. California rolls poulet, comté & confit de figue

Les Desserts:

. Macaron spéculoos & noix de pécan

. Tiramisu fruits rouges, billes croustillantes

. Cupcake pomme-caramel beurre salé

Nom :

Prénom :

Tarif du menu ou pièces :

nombre de menu :

Téléphone :

adresse mail :

Commande à récupérer le : 24/12 ou 31/12

Heure de réception de votre commande (entre 12h et 18h00)

Réservation possible jusqu'au 20/12 pour Noël et 27/12 pour le nouvel an

*Pour l'achat de
4 menus, nous
vous offrons
une bouteille
de vin*