



Carte fêtes Noël 2023

Plateau de canapés salés

12€/pers les 6 pièces

- *Makis aux noix de St Jacques, pommes granny smith, citron vert
- *Tartelette aux légumes de saison, haddock, crème au raifort, condiments
- *Fromage de chèvre, chapelure d'olives noire, pepperoni, tomates confites, citron confit
- * Mille-feuille de foie gras mi cuit au pain d'épices, gel de citron yuzu
- * Tataki de veau, parfums d'une sauce gribiche, sablé breton salé, copeaux de parmesan
- *Œuf de caille nappé aux truffe noire, crumble de noisette



Menu

De

Noël

Entrée :

*Ravioles au foie gras de canard et champignons de saison persillés, châtaignes, crème de champignons

Poisson :

*Papillote de rougets, seiches et coquillages aux parfums d'une bouillabaisse, rouille, safran

Viande :

Pintade de la ferme d'En Peyrusse désossée et farcie aux noisettes, pommes de terre, panais et ail confit, jus de pintade

Dessert :

“Casse-noisette”

Mousse légère à la noisette du Gers, cœur d'orange au safran, dacquoise noisette

Tarifs :

Entrée/poisson/viande/dessert 40€

Entrée/Poisson ou viande/dessert 30€

Entrée/Plat ou Plat/dessert 20€



Un

Peu

De

Douceur

-Entremets pour 8 personnes 32€

*Casse-noisette (mousse légère à la noisette du Gers, cœur d'orange au safran, dacquoise noisette, glaçage caramel)

*Louis d'or (mousse chocolat au lait, cœur de carambar et bananes, biscuit chocolat, croustillant céréales cacahuètes, glaçage cacao)

*Passionnément (chiboust légère passion, cœur de mangue et citron vert, biscuit amande, sablé breton) moule square

-Confiserie :

Le pain d'épices (environ 650gr) 15€

Les guimauves (100gr) fraise, orange ou citron 3,50€

Nougat à l'ancienne (100gr) 4,50€

Les croquants (100gr) 4,00€



**Pas d'idée pour le 31,
nous vous proposons un
assortiment de
bouchées
38€ par personne**

Côté salé :

- *Club pepperoni, tomates confites, gratiné au brebis
- *Tatakis de bœuf, parfums d'une gribiche, sablé, copeaux de Parmesan
- *Œufs de caille nappé aux parfums d'une carbonara, copeaux de jambon, crumble noisette
- *Tartelette aux piquillos mariné, pétales de cabillaud grillées à l'encre de seiche, citron, anchoïade, basilic
- *Mini tortillas aux gambas sauce cocktail, légumes croquants, sésame, citron yuzu
- *Brochettes de poulet grillées et laquées façon Ribbs, piment d'Espelette

***Boîte à fromage:**

Tomme de brebis, Bleu d'Auvergne, chèvre frais, comté
(Servi avec de la confiture de prune mirabelle, fruits secs)

Coté sucrée :

- *Cheesecake au citron, crackers d'olive noire confites
- *Crème brûlée orange safran, sablé breton, kumquat confit
- *Tartelette poire, cardamome et caramel
- *Croquant de chocolat au thé jasmin, sésame grillé
- *Comme un rocher : mousse coco, cœur de passion au gingembre

