

## **MENU TRAITEUR DE NOËL**

**MISES EN BOUCHE :**

**SABLÉ PARMESAN ET MOUSSE DE JAMBON**

**TARTELETTE DE SAUMON FUMÉ ET CRÈME DE RICOTTA**

**PETIT CHOU FARCI**

**\***

**SAINT-JACQUES ET CHAIR DE CRABE / COULIS DE POMMES VERTES / CRÈME DE  
CIDRE / CAVIAR DE HARENG**

**Ou**

**MÉDAILLON DE FOIE GRAS / CONFIT D'OIGNONS / GELÉE DE POIRES / TOAST**

**\***

**MAGRET DE CANARD / SAUCE CASSIS ET FIGUES / LA CUISSE EN CROMESQUIS /  
POMME MACAIRE / CHICON / PAIN D'ÉPICE / PURÉE ET GRAINES DE COURGES**

**Ou**

**MÉDAILLON DE VEAU / SAUCE CAFÉ / POMME MACAIRE / CHICON / PURÉE ET  
GRAINES DE COURGES**

**\***

**ASSORTIMENTS DE FROMAGES / PAIN / FRUITS SECS / FIGUES (+ 8€)**

**\***

**BOULE AU CHOCOLAT / MARMELADE D'ORANGES / GANACHE À LA MANDARINE  
/ COULIS AUX AGRUMES / CROUSTILLANT ET CRÈME PRALINÉ**

**MISES EN BOUCHE / ENTRÉE / PLAT / DESSERT 47€**

**RÉSERVATION (SOUS RÉSERVE DE DISPONIBILITÉ) AVANT LE 20 DÉCEMBRE**

**ENLÈVEMENT DES PLATS :**

**ENTRE 12H30 ET 17H00 LE 24**

**ENTRE 11H00 ET 12H30 LE 25**