TRAITEUR

de Noël

Entrées 12€

Le Foie gras façon entremet miroir mangue
Accompagné de son chutney mangue et poivre de timut

Gravlax de truite bretonne
Sauce raïta et foccaccia

Tartare de St jacques au yuzu
Accompagné de son blinis au sarrasin et tartare d'algues

Plats principaux

Suprême de chapon 22€
Sauce aux cèpes et une garniture au choix

Rôti de saumon à l'estragon 19€
Crème citron, estragon et une garniture au choix

Garnitures
(3€ pour une garniture supplémentaire)

Flan de pomme de terre à la trufferade
Tian de légumes d'hiver au curry breton
Courges rôties au miel de noisettes

Nos bûches
6€ la part

Bûche chocolat sarrasin, praliné au kasha

Bûche mangue / passion

Nos gourmandises

Pâtes de fruits (poire, framboise et mangue 8€ les 150g

Macaron (pistache, framboise, chocolat ou café) 1,50€ pièce

Pain d'épices 7€ pièce