

# Menu de fin d'année

A emporter

## Entrée 10 € 00

Gravelax de saumon à l'aneth et au gingembre, mousse citronnée

Ou

Tartare impérial de Saint-Pierre du Cap et Saint-Jacques

Ou

Brioche d'escargots et sa crème persillée

## Poisson 15 € 00

Filet de St Pierre crème à la citronnelle

Ou

Duo de St Jacques et gambas flambées au cognac et beurre de fenouil

Ou

Corolle de limande aux 2 saumons, bisque de homard à la verveine



## *Viande 15 € 00*

Cuisse de canard confite, sauce aux morilles

Ou

Ballotin de chapon farce aux marrons

Ou

Pluma de porc sauce foie gras

## *Accompagnement (2 au choix)*

Gnocchi de potimarron

Tatin d'oignons

Fagots de haricots verts

Nids de pomme de terre farci à la purée de carottes au cumin

## *Fromage 4 € 00*

Duo de fromage affiné

Ou

Chèvre frais mariné aux herbes



# Dessert 7 € 00

## Finger exotique

(Crème d'amande coco, compotée mangue passion, crème chiboust rhum)

Ou

## Chocosphère

(Biscuit brownie chocolat, mousse chocolat noir, cœur au praliné pécan)

Ou

## Plaisir citron cœur aux agrumes

(Biscuit dacquoise, mousse citron, gelée aux agrumes)

