

# La carte des fêtes

PLATS À LA CARTE · À EMPORTER

## Entrées

12,00 €

Tatin d'oignons et éclats de marron, huile truffée, mesclun

Tatin d'oignons et gambas rôties, huile aux graines de fenouil, mesclun

Tataki de magret de canard au sésame, sauce thaïe

Foie gras de canard au cognac, confit d'oignons

Supplément de 3,00 €

## Poissons

17,00 €

Fleur de rouget bardée, huile vanillée

Brochettes de lotte aux agrumes

Pavé de saumon, crème à la citronnelle

## Viandes

17,00 €

Ballotine de chapon, farce aux agrumes et au thym

Boudin blanc, sauce aux morilles

Épaule de cochon Duroc de Bataille confite, jus corsé

Épaule d'agneau confite aux épices

## Accompagnements

2 au choix

Flan de carottes au cumin

Tarte aux poireaux et à la muscade

Poêlée de légumes oubliés

Madeleine de pomme de terre

Gratin dauphinois à la truffe

Butternut rôti au romarin

## Fromages

5,00 €

Duo de fromages truffés

Chèvre frais mariné aux herbes

## Desserts

7,00 €

Macaron géant

Macaron vanille, mousseline de crème de marrons

Trompe-l'œil citron

Biscuit pistache, préparation citron-cardamome et coque de chocolat blanc

Cabosse chocolat

Mousse chocolat, cœur caramel et éclats de noisettes caramélisées sur biscuit craquant

Palet de fromage blanc aux fruits rouges

Crumble, gelée de fruits rouges, crémeux au fromage blanc, granola et coulis de fruits rouges

Cheesecake cœur agrumes

Crumble citron, cheesecake vanille et cœur confit d'agrumes