LES MENUS

ÉLABORÉ EN FRANCE

Le menu par personne
19€90



MENU SUCCULENT

Options végétariennes possibles



MISES EN BOUCHE (au choix)

- Mini-chalet marrons 30 g
- Mini-chalet Saint-Jacques* 30 g
- Mini-chalet crevettes 30 g

ENTRÉES FROIDES (au choix)

- 1 tranche pâté en croûte trilogie des saveurs 100 g
- Timbale de Saint-Jacques* 100 g
- Timbale de risetti, tomate, basilic et graines de courge 100 g



ENTRÉES CHAUDES (au choix)

- Cassolette d'escargots 100 g
- Chalet de Noël marrons 110 g
- Tourbillon de Saint Jacques*, crème à la truffe noire 125 g



PLATS (au choix)

- Pavé de saumon sauce beurre blanc Chablis 150 g
- Chevreuil grand veneur 200 g
- Chapon sauce Foie gras 180 g
- Ravioles aux bolets 200 g

ACCOMPAGNEMENTS (au choix)

- Ecrasé de pomme de terre au comté A.O.P. 100 g
- Mousseline de patate douce aux amandes 100 g
- Risotto aux cèpes 100 g
- Concassé de marrons crémeux 100 g



FROMAGES (au choix)

- Rocamadour A.O.P. 35 g
- Saint Marcellin I.G.P. 80 g

DESSERTS (au choix)

- Trianon 105 g
- Framboisier 118 g

**Chlamys opercularis, Zygochlamys Patagonica origine Royaume-Uni, Irlande, France, Iles Féroé, Argentine*

RETROUVEZ LES MENTIONS LÉGALES EN FIN DE CATALOGUE