

# Emporter vos menus

## SPECIAL FETES Du 24, 25 et 26 décembre 2020

49 € Mise en Bouche, Entrée, Poisson, Viande, Dessert + Fromage 6€ suppl.

- Mise en Bouche  
Truite en gravelax, taboulé de quinoa, brocolis et ananas Victoria, condiment de yaourt
- Langoustines rôties, Maki de tartare d'huitre et concombre parfumé au citron vert, émulsion de champagne au caviar de hareng fumé
- Noix de St jacques et foie gras rôtis, texture de Butternut, fumet des barbes à la truffes de CRAY (Tuber Melanosporum)
- Quasi de veau, tourte champignons/épinards/ris de veau, sauce morilles
- Brie de Meaux farci mascarpone et truffe de CRAY suppl. 6€
- Entremet mangue passion et mousse Ivoire Vanille

Dernière prise de Réservation le 20/12/20  
Paiement lors de la commande  
Sous réserve d'approvisionnement

# Joyeux Noël