



# MENUS DE FÊTES 2021

## A EMPORTER



### Menu à 35€ par personne

#### AMUSES-BOUCHE :

- Moelleux à l'Aneth aux Œufs de Saumon Fumés
- Cupcake de Pain d'Épices et Mousse de Chèvre frais d'Aizenay
- Sablé aux Noix, Bleu d'Auvergne, Jambon cru et Confit de Poire

#### ENTREES AUX CHOIX:

- Le Pressé de Canard Confit au Foie Gras, Griottes et Baies de Tasmanie ou
- La Panna Cotta Avocat- Citron vert et son Tartare De Saumon Gravlax au Poivre Timut ou
- La Tartelette Sablée de Gambas aux Petits Légumes et Huile de Ciboulette ou
- La Cassolette de St Jacques au Curry Breton, « Célerisotto » et Pommes Granny

#### PLATS AUX CHOIX :

- Le Pavé de Maigre Rôti, Réduction de Mandarine au Séchuan, Risotto aux petits légumes, ou
- La Croustade de Joles de Lotte aux Petits Légumes, Bisque Crémeuse au Pimenton Fumé, ou
- Le Suprême de Pintade de Vendée Poêlé à la Crème de Morilles, ou
- Le Filet de Canette de Vendée rôti, jus au Caramel et Poivre Long de Timiz, ou
- Le Paleron de Veau Braisé aux Châtaignes, jus réduit à la Sarriette

#### GARNITURES DES VIANDES:

- Gratin de Pommes de Terre au Comté et Poêlée de Champignons persillés

#### DESSERTS AUX CHOIX :

- Le Rocher au Chocolat aux parfums de « Belle-Hélène »
- Le Baba « Coco di Mango » au Rhum «Diplomatico»
- Le Sablé au Yuzu et Fraîcheur de Pomme Verte et Kiwis
- La Nage de Fruits Frais au Carcadet (Infusion d'Hibiscus, Fraise et Pistache)
- La Bûche Glacée Cacahuète Caramel de La Fabrique Givrée **(pour 8 menus uniquement)**

Pour passer votre commande merci de remplir le bon de commande et nous le retourner avant le 17 décembre : [lgm85@orange.fr](mailto:lgm85@orange.fr)