

LES PLATS TRAITEUR DE FIN D'ANNÉE 2024



Service Traiteur

Terrine de foie gras de canard mariné au Rhum VO cuit à basse température (250g) 50€

La carte du traiteur par convive

Terrine ne de foie gras de canard mariné au Rhum VO / gel de spéculoos / compotée de pommes et raisins 22€

Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge / crème épaisse de céleri rave / rémoulade de céleri / pomme verte / aneth 25€

Gratin de la mer au Champagne / noix de Saint-Jacques / grosses crevettes / marlin fumé / fine brunoise de légumes péyi 25€

Ris de veau braisé aux morilles / purée au beurre / ballotin de légumes 34€

Suprême de chapon à basse température / jus corsé au foie gras / purée aux châtaignes / ballotin de légumes 32€

Filet de gros oeil en croûte d'herbes / embeurrée de broccolini et poireaux / mousseline de patate douce / sauce onctueuse au chablis et citron vert 30€

