C

C D

JOYEUX NOËL

et Bonne Année

MENU 2024

54.90 €

ENTRÉES

Bouchée feuilletée pétoncles crème de champagne

OU

Magret de canard fumé, rose de pomme confite et crumble aïl noir

PLATS

Volaille d'Ancenis, mille feuille de pomme de terre et jus aux morilles

OU

Saint Pierre basse température ipomea rôti noisette et beurre blanc mandarine

DESSERTS

Trompe l'œil citron praliné

OU

Trompe l'œil marrons vanille façon mont blanc

Réservation jusqu'au 22/12/2023 par mail

Cuisinercreerdeguster@gmail.com

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric

COCKTAIL
9.90€

Saumon fumé perles de yuzu

Mangue, tapenade olive noir

Bonbon de foie gras

Velouté de courge et pignons grillés

Lard fumé, datte rôtie

Gambas, crème de curry et toast grillé

FROMAGE
7.50€

Plateau du Chariot

Brie truffé - Comté 18 mois - Saint Félicien - Abondance- Tomme de Brebis

Assortiment de confitures

Réservation jusqu'au 22/12/2024 par mail

Cuisinercreerdeguster@gmail.com

Pour plus d'information

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric

Saumon Fumé maison

au bois de hêtre

Ecossais label rouge

250 gr - 27.50 €

500 gr - 47.50 €

Foie gras Maison

Porto

Jurançon

Prix au kilo 145 €

Cuisinercreerdeguster@gmail.com

Pour plus d'information

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric