



JOYEUX NOËL
et Bonne Année

MENU 2025
54.90 €



ENTRÉES

*Brioché de saumon fumé, crème d'oseille
et perle yuzu*

OU



*Tatin butternut-châtaignes
magrét de canard fumé, sauce foie gras*

PLATS

*Caille farcie au foie gras, jus de cuisson
et Gratin de pomme de terre à la truffe*

OU

*Filet de bar basse température pressé de rate au beurre
jus de volaille*

DESSERTS



*L'exotique passion vanille, ganache praliné,
feuillantine chocolat blanc et biscuit coco*

OU

*Sphère mousse au chocolat noir, fleur de sel, épices,
croustillant spéculoos-amande-tournesol, biscuit cacao*

Réervation jusqu'au 20/12/2025 par mail

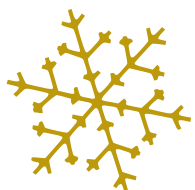
Cuisinercreeerdeguster@gmail.com





COCKTAIL

9.90 €



Macaron à la truffe

Canelé poivron chorizo

Macaron foie gras, fleur de sel

Involtini chèvre, abricot, pistache

Macaron saumon fumé, crème aneth

Gambas, crème de curry et toast grillé



Réservation jusqu'au 20/12/2025 par mail

Cuisinercreeerdeguster@gmail.com

Pour plus d'information

06 28 47 62 51



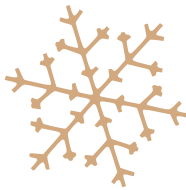
1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric





Saumon Fumé maison

Ecossais label rouge



250 gr - 29.50 €

500 gr - 49.50 €



Foie gras Maison



Porto



Jurançon

Prix au kilo 145 €



Cuisinercree deguster@gmail.com



Pour plus d'information

06 28 47 62 51



1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric

