

RÉVEILLONS 2025

Menus

Menu 2 plats à emporter - 60 € ttc /personne

Commande pour 4 personnes mini. - Choix identiques

Partie cocktail - 10 pièces /personne

Mousseline de foie gras et cèpe en coque

Maki magret fumé Parmesan

Comme un canard à l'orange aux 7 sésames

Bouchon de volaille au vin jaune et morilles

Cuillère d'esturgeon fumé, crème raifort et œufs de hareng

Pic de crevette mangue

Maki saumon, yakumi voyageur

Pièces chaudes

Mini burger foie gras

Mini tatin tomate et Parmesan

Chou escargot

Partie repas

Nem végétal de chair de crabe et gravelax,

guacamole et légumes croquants

ou

Foie gras de canard mi-cuit, marmelade de figue, croustille noisette-raisins

ou

Cocotte lutée de ravioles de foie gras, sauce morilles (entrée chaude)

Dos de sandre piqué au chorizo, crème pimentos

Purée citron et légumes wok

ou

Caille farcie et désossée, jus réduit et raisins

Purée de céleri truffée, marrons et fèves

ou

Filet mignon de veau à la ficelle sauce morilles

Parmentier de foie gras et légumes du Roy

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

La Bûche Divine « Nicolas Léger »

(Biscuit sablé croustillant, compotée fraise rhubarbe, biscuit madeleine, mousse vanille et fleur de sureau - (dessert 4 ou 6 personnes)

ou

La Bûche chocolat « Chocolatière »,

crème infusée à la vanille Bourbon

(Biscuit brownie, croustillant feuilletine, mousse chocolat, ganache montée, velours chocolat (dessert 4 ou 6 personnes)

ou

Velours noisette-mangue « Nicolas léger »,

crème infusée à la vanille Bourbon (dessert individuel)

(Fond croustillant praliné feuilleté, biscuit amande, crémeux mangue passion, mousse chocolat lait noisette, praliné et Chantilly noisette)

Fournitures : Petit pain, pains spéciaux



Possibilité de livraison : forfait à partir de 37.00 € ttc