

RÉVEILLONS 2025

Menus

Menu 3 plats à emporter - 70 € ttc /personne

Commande pour 4 personnes mini. - Choix identiques

Partie cocktail - 6 pièces /personne

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

Pièce chaude

Mini burger foie gras

Partie repas

Foie gras de canard mi-cuit,

marmelade de figue, croustille noisette-raisins

ou

Fraicheur de homard, St jacques et thon tataki,

vinaigrette agrumes grenade

Cocotte lutée de ravioles de foie gras

sauce morilles (entrée chaude)

ou

Navarin de homard et saumon mi- fumé,

pommes safranées et légumes du Roy

Tournedos de bœuf façon Rossini

Cuisine de champignons sylvestre et pommes Darphin

ou

Caille farcie et désossée, jus réduit et raisins

Purée de céleri truffée, marrons et fèves

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