

# LA CARTE DES FÊTES

## À EMPORTER

### NOTRE BUCHE SALÉE



6 à 8 parts - 24€

Biscuit à la Châtaigne et Sarrazin, farce fine de Chapon à l'Huile de Truffe, aiguillette de Canard, panure Champignons & Marron

### LES PLATS

#### LE CHAPON AU CRÉMENT

14€

Suprême de Chapon, sauce Ivoire au Crémant de Die - environ 200g (soit 1 portion)

#### SAINT-JACQUES & GAMBAS

19€

Brochette de 3 Saint-Jacques & 4 Gambas rôtis, bisque de Gambas

#### MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS

32€

Magret du Sud-Ouest farci au Foie Gras & jus au Porto - environ 400g (soit 2 portions)

### LES GARNITURES

au choix - 7€ (la portion)

- Écrasé de Pomme de Terre aux herbes fraîches
- Risotto aux Cèpes & Champignons
- Cardons gratinés au Vercorais

### LES BÛCHES DE NOËL

6 à 8 parts - 28€

#### CHOCOLAT MARRON

Biscuit Cacao, mousse au Chocolat Noir, crémeux Marron

#### CITRON MERINGUÉ

Biscuit madeleine au Citron Vert, mousse Citron Vert, crémeux Citron Jaune, meringue à l'italienne

#### TONKA EXOTIQUE (SANS LACTOSE & SANS GLUTEN )



Biscuit Coco, mousse à la Fève de Tonka au lait d'Amande, confit de Mangue, Passion & Ananas

