



Marc ANDRIEU vous propose ses Plats ou Menus de Réveillons à emporter

A commander avant le 20 décembre pour Noël et avant le 27 décembre pour la St Sylvestre

Menu à 45 €

1 entrée, 1 plat (poisson ou viande), 1 dessert

ou uniquement **1 entrée ou 1 plat ou 1 dessert** (prix indiqué à côté de chaque plat)

Menu à 65 €

1 entrée, 1 poisson, 1 viande, 1 dessert

Quand vous composez vos menus pour **plusieurs personnes**, si possible, **faire le même choix pour faciliter** le conditionnement et le réchauffage. **Merci par avance**

Plateau Apéritif les 8 pièces (à base de Foie Gras, saumon fumé, etc) 12 €

Les Entrées *les classiques*

Foie Gras de canard cuit au torchon et mariné au Sauternes 15 €/ pers.
pain aux fruits maison , chutney de figue Ballotin de **400 ou 500 gr** 13 €/100 gr
Saumon fumé d'Ecosse label rouge et ses blinis maison 12 €/pers. ou 65 €/kg
Tarama d'œuf de cabillaud fumé maison 8 €/ pot de 100 gr

Entrées

Assiette de saumon fumé, Tarama et blinis 14 €
Pressé de ris de veau, Foie Gras, truffe et artichaut en terrine 15 €
Tartare d'avocat, chair de crabe, tomates confites 14 €
avec médaillons de Homard 20 € (+ 6 € au menu)

Poissons

Brochette de coquilles St Jacques et gambas, sauce lait de coco, curcuma 24€
Filet de bar en croûte de pistache, jus de coque et yuzu 26 €

Viandes

Ballotine de filet de chapon fermier farci, sauce vin Jaune et morilles 24 €
Tournedos de filet de veau Français, Foie Gras poêlé, façon Rossini 24 €

Desserts

Bûche, chocolat noir et lait, feuilletine croustillante 8 €
Bûche aux fruits rouges 8 €
Chouquette, crémeux caramel 8 €

- ✦ **Tous nos plats sont servis avec différents légumes**
- ✦ **Les bûches deviennent entremets pour la St Sylvestre**
- ✦ **Pour vos cadeaux de fin d'année, offrez un moment de plaisir avec nos chèques cadeaux**