MENU DES FÊTES à emporter

67€ PAR PERSONNE

Ce menu est proposé pour le 24 et le 31 décembre uniquement à emporter.
Réservation par téléphone au 02 51 74 61 60



La Saint-Jacques en vol-au-vent
Crème de potimarron et bourgeons d'origan
Le yuzu et le poivre Timut

Le thon fumé
Gel litchi cardamome verte
Tuile lentille corail et combava

Le foie gras au poivre de Penja
Gaufre pop-corn et jambon vendéen séché
Condiment pamplemousse et cannelle de Madagascar

Le suprême de pintade rôti
La morille farcie en farce fine pistache et marrons
Mousseline de topinambours et kasha



La tomme des Marais de la Ferme du Pont Caillaud
légèrement brûlée
Chutney aux poires et poivre long de Java

Le Taïno Soliman grand cru en ganache montée
Insert mandarine et baie de Sélim
Biscuit pain de Gênes au gingembre citronné

AU G'RETZ DES SAISONS

MENU DES FÊTES
à emporter

67€ PAR PERSONNE

Ce menu est proposé pour le 24 et le 31 décembre
uniquement à emporter.
Réservation par téléphone au 02 51 74 61 60



La Saint-Jacques en vol-au-vent
Crème de potimarron et bourgeons d'origan
Le yuzu et le poivre Timut

Le thon fumé
Gel litchi cardamome verte
Tuile lentille corail et combava

Le foie gras au poivre de Penja
Gaufre pop-corn et jambon vendéen séché
Condiment pamplemousse et cannelle de Madagascar

Le suprême de pintade rôti
La morille farcie en farce fine pistache et marrons
Mousseline de topinambours et kasha

La tomme des Marais
de la Ferme du Pont Caillaud
légèrement brûlée
Chutney aux poires et poivre long de Java

Le Taïno Soliman grand cru
en ganache montée
Insert mandarine et baie de Sélim
Biscuit pain de Gênes au gingembre citronné

AU G'RETZ DES SAISONS