



MENU ^{DES} FÊTES

À EMPORTER | 65€ PAR PERSONNE

L'œuf fermier de chez Cindy Papin en Vol au Vent,
châtaignes, courges et citron noir séché d'Iran.

Le Foie gras de canard au Poivre de Mocajuba, fleur de sel de Mélanie Daspremont,
praliné aux noix et croustillant de galette Bretonne, condiment au balsamique vieilli.

La Truite en gravlax, aneth, agrumes et sel fumé, feuille de pois chiche
soufflée au sésame noir, condiment Yuzu Gin Fizz.

Le Filet de canette du père Léon (Vendée) en cuisson douce, gaufre de pomme de terre aux truffes
et persil frais, tartelette sarrasin Topinambours et café, champignon brun laqué et jus terre et mer.

Le Petit Pont Caillaud de Jérôme Forest,
chutney aux dattes Medjoul et cannelle de Madagascar.

La Bûchette au Manjari Grand cru, croustillant praliné noisette,
craquant chocolat, gel poire et poivre des Gorilles.

Ce menu est proposé pour le **24** et le **31 Décembre** uniquement à **emporter**.

Vous pouvez le réserver par téléphone au : **02 51 74 61 60**

Des coffrets cadeaux sont disponibles sur notre site :
augretzdessaisons.fr

