

J O Y E U X N O È L
et Bonne Année

MENU 2024
54.90 €

ENTRÉES

*Bouchée feuilletée pétoncles crème de
champagne*

OU

*Magret de canard fumé, rose de pomme
confie et crumble ail noir*

PLATS

*Volaille d'Ancenis, mille feuille de pomme
de terre et jus aux morilles*

OU

*Saint Pierre basse température ipomea
rôti noisette et beurre blanc mandarine*

DESSERTS

Le citron praliné biscuit sablé

OU

*Mont blanc marrons
agrumes*

Réservation jusqu'au 22/12/2023 par mail

Cuisinercreeerdeguster@gmail.com

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric



COCKTAIL

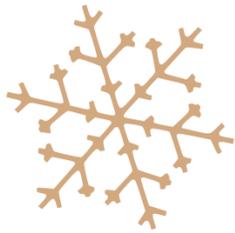
9.90 €



Saumon fumée perles de yuzu



Mangue tapenade



Bonbon de foie gras

Velouté de courge et pignons grillés

lard fumé, date rôtie



Gambas, crème de curry et toast grillé

FROMAGE

7.50 €



Plateau du Chariot

Brie truffé - Comté 18 mois - Saint

Félicien - Abondance - Tomme de Brebis

Assortiment de confitures



Réservation jusqu'au 22/12/2024 par mail

Cuisinercreeerdeguster@gmail.com

Pour plus d'information

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric



Saumon Fumé au bois de hêtre

Ecossais label rouge

250 gr - 27.50 €

500 gr - 47.50 €

Foie gras Maison

Porto

Jurançon

Prix au kilo 145 €

Cuisinercreerdeguster@gmail.com

Pour plus d'information

06 28 47 62 51

1 route de Saint Germain Villiers - Saint - Frédéric