Menu à emporter Réveillon de Noël / Noël

Carpaccio de langoustine Céléri / avocat / clémentine



Poularde Blinis / potiron / crème de truffe



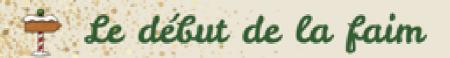
Brioche Camembert / mûre / herbes



Pomme de pin Biscuit noisette / mousse chocolat Pailleté feuilletine







Plateau apéritif

8,00€/personne

Origami / butternut / châtaigne
Macaron épicé / Saint-Jacques
Sarrasin / mimolette / herbes
Pâté en croûte / volaille / fruits secs
Guimauve de champignon

Mignardises

5,00€/personne

Financier pistache & crème de pistache
Financier cacao & ganache chocolat
Financier noisette & praliné

👚 Les incontournables des fêtes

Foie gras de canard cuit naturel **75euros / 500grs**Saumon fumé au bois de pommier de Normandie **55euros / 500grs**Truite fumée de la Manche **44euros/ 500grs**Coffret de Champagne & vin à composer sur place



A commander jusqu'au 21/12

02.31.97.18.44 / latabledhotes@orange.fr

