



## **Carte traiteur pour les fêtes**

*(Les commandes sont à récupérer le 23/12 de 10h à 13h*

*Et le 24/12 de 10h à 13h)*

### **ENTREES**

Le foie gras de canard de la ferme « Puntoun » au naturel Chutney coing, pain maison à la pomme de terre	20€
L'effiloché de tourteau et pamplemousse rose Saumon fumé et crème de céleri truffé	20€
La coquille St Jacques gratinée sur sa fondue de poireaux Crème truffée et citron confit	18€

### **PLATS**

Dos de bar grillé, potimarron en texture, noisettes croquantes Bouillon de langoustine au safran d'Alsace	25€
Le suprême de chapon farci aux champignons, airelles Chou rouge confit et marrons, jus à la truffe	25€
Le ris de veau laqué, mousseline de pommes de terre onctueuse Sauce grand veneur	25€

### **DESSERTS**

Notre version croquante d'une tarte au citron crémeuse Meringue	10€
Feuillantine croquante, crèmeux praliné, ganache caramélia Mousse allégée Caraïbes	10€

