

Menu de Noël à emporter:

33,50€ ttc

**Tartare de cabillaud fumé à la truffe d'été,
 sashimi de filet de requin bleu fumé sauce sucrée salée au wasabi
 petite salade vinaigrette à l'huile de sésame**

**Suprême de pintade farcie aux morilles, sauce morilles et macvin
 Tagliatelles et légumes anciens**

Ou

**Filet de Saint-Pierre et Scampis aux éclats de noisettes grillées,
 sauce safranée, tagliatelles et légumes anciens**

**Choux à la crème de mandarine
 'façon Paris-Brest'**

Sauce aux épices de Noël

*** **

- Bon repas (à tous les prix)€

- Morilles sauvages extra séchées sans queues

20g	14.50€
50g	34.00€
100g	66.00€

- Vins divers : blancs, rouges et rosé, champagne, crémant d'Alsace
 Prix de la carte -30%

Vous pouvez venir retirer votre commande

Le 23 décembre de 10h à 15h et de 19h à 21h

Tous nos remerciements pour votre confiance.

l'équipe du restaurant vous souhaite

De très belles fêtes de fin d'année

Tous nos prix sont ttc

marche à suivre:

Retourner les inserts de tartare de cabillaud fumé à la truffe d'été
 directement d'un côté de l'assiette avec un quartier de citron vert,
 de l'autre côté déposer en ligne et en quinconce les bâtonnets de requin bleu
 fumés et à l'aide d'une petite cuillère faire une ligne de sauce sucrée salée au
 wasabi sur le requin.

Mettre la salade en ligne au centre de l'assiette pour séparer les 2 préparations.
 Juste avant de servir, secouer la vinaigrette et verser généreusement sur la
 salade.

Suprême de pintade : Chauffer à four chaud 160°C pendant 25min les différents
 éléments du plat directement dans leurs emballages.

Chauffer au micro-ondes la sauce morilles pendant 3-4min.

Dresser les tagliatelles en haut de l'assiette, les légumes à côté, la sauce en bas
 de l'assiette puis le suprême de pintade sur la sauce morilles.

Ou

Filet de Saint-Pierre : Chauffer à four chaud 160°C pendant 15 min directement
 dans l'emballage.

Chauffer au micro-ondes la sauce safranée pendant 3-4 min.

Dresser les tagliatelles en ligne au-dessus de l'assiette et parsemer de légumes,
 la sauce en bas de l'assiette, déposer le filet de Saint-pierre puis les crevettes
 autour du poisson.

Déposer les perles de yuzu et œufs de poissons volants directement sur le
 poisson.

**Déposer le choux dans une assiette, mettre au centre les lobes de
 clémentine et autour la sauce aux épices**

*** ** ** **** ** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **

BONNE DEGUSTATION

et

JOYEUX NOËL A TOUS

