

Menu des Fêtes 2022

95€/personne

(Possibilité d'accord mets et vins)

Amuses Bouches

Pomme fondante, mascarpone et caviar Baeri STURIA

Croq'M truffe

Entrées

Pressé de foie gras, jarret de cochon et morilles

ou

Biscuit Saint-Jacques, crème de champignon et Boutargue

ou

Cardon confit, cèpes, beaufort et bouillon aux noix

Plats

Pressé de volaille de Bresse, sauce poulette truffé et salsifis glacés

ou

Demi homard snacké en croûte de corail, crème de topinambour et cèpes, jus de homard au café

ou

Wellington végétarien au céleri, jus de céleri corsé truffé

Fromage : Reblochon à la truffe Mélanosporum

Desserts

Entremet pain d'épices, ganache vanille sarrasin, glaçage Gianduja

ou

Bûche

ou

Orange et pamplemousse, amarante soufflée et glace panettone



Les Volailles farcies pour les fêtes

**Nous vous proposons pour les fêtes
de composer votre propre menu**

Les volailles :

Dinde 3kg-4kg

ou

Chapon 2kg-3kg

La Farce (veau-cochon) :

Champignon, marron et foie gras

Les sauces :

Crème de morilles

ou

Jus de volaille à la truffe noire

Les accompagnements :

Mousseline de pomme de terre truffée

ou

Gratin de blette

ou

Poêlée de légume d'hiver

Commande 48h à l'avance

contact@leschefs-sencanailent.com

0619046169

