## LA TÊTE DE L'ART – OBJAT

05 55 25 50 42

## Menu de Noël A emporter

35€ (Entrée, Plat & Dessert) 30€ (Entrée, Plat) 24€(Plat, Dessert)

## Les Entrées : 14€

- Foie gras mi-cuit comme un nougat (noix du Périgord, Noisette & pistache)
- Ris de veau crémeux au vin de noix
- Papillote de noix de Saint-Jacques & légumes aux épices marocaines

## Les Plats: 17€

- Filet de bar, risotto aux cèpes
- Pièce de veau au Vin jaune,
- Magret de canard aux agrumes

Garniture des viandes : Poêlée de légumes & mousseline de pommes de terre & butternut de Brignac La plaine

Les Buches : Réalisées par la pâtisserie Chevreux

- <u>Douce Mélod(y)</u>: Mousse fruits des bois, crème à la groseille, croustillant nougat,
- Saveur de Noël : Compotée d'ananas-mangue , mousse stracciatella, Biscuit amande
- <u>Treïpas</u>: Biscuit noisette, mousse chocolat, mousse châtaigne, Croustillant amandes-chocolat

