Carte de Noël

A tremper:

- Rillettes de poisson, épices douces et huile d'olive maturée. 4,5 €
- Houmous pois chiche/panais et zaatar. 4,5 €
- Tarama maison, râpée de poutargue et citron. 6 €

Pièces cocktails chaudes:

- Arancini courge, scamorza et sauge. 6 pc / 12 €
- Foccacia pied de cochon et escargot de Saint-Mexant. 6 pc / 12 €
- Croquetas au jambon ibérique. 12 pc / 18 €
- Croque monsieur jambon truffé et cantal vieux. 12 pc / 20 €

A Partager:

- Pâté en croûte

« classique », porc, ris de veau, foie gras, lard et pistaches. 8,5 € / tranche de 125 gr. Possibilité entier sur demande 66 € le kg.

« canaille », porc, volaille, vin jaune, morilles, persil et noisettes. 7,5 € / tranche de 125 gr. Possibilité entier 62 € le kg.

- Marbré de cochon fermier, boudin noir, foie gras, châtaigne, gésier de canard et myrtille. 7 € / tranche le 150 gr.
- Dos de saumon bömlo en gravelax aux agrumes, timut et aneth. 250 gr / 18,5 €

A ne pas partager:

- Coquille Saint-Jacques, grenobloise hivernale, courge, noisette, beurre, et ciboulette. (3 noix par coquille) 14,5 €
- Traditionnel vol au vent, volaille, ris de veau et champignon, sauce Périgueux. 16 €
- Fraicheur de Homard, crémeux de choux fleur, fruits de la passion et arënkha. 22 €

Garnitures:

- Purée truffée 3 % de truffe « tuber melanosporum »Portion de 200 gr / 6,5 €
- Poêlée de légumes de saison. Portion de 200 gr / 5 €

Cocktails à emporter:

- Corrézian punch: Orgeat, citron vert, jus de pommes des monèdières, Calvados, cidre brut Janty 45 € / 10 pers
- Winter Spritz: jus de pomme des monédières, grenade en jus, bitter, orange, romarin servi avec une bouteille de champagne et eau gazeuse 60 € / 10 pers

Tel : 06 89 20 90 01

Ou directement sur le site internet ou Instagram (MP) Commande à passer avant le 20 décembre

Retrait de toutes les commandes le 24 décembre entre 09H30 et 12H30 658 av du tour de Loyre, Malemort