# •

# Menu de Noël à emporter

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

25€ (Plat, Dessert)

Les Entrées : 15€



- Foie gras confit au vin rouge & Toast by « La Tête de l'Art »
- Pâté en croûte des Fêtes : Ris de veau, foie gras, viande de cochon
  & de veau, truffe de l'Yssandonnais
- Saumon fumé par nos soins, fromage frais de Corrèze
- Nage de langoustines & noix de saint Jacques à la badiane

#### Les Plats : 17€

- Filet de bar, beurre blanc aux essences de citronnelle
- Poitrine de veau farcie à la truffe de l'Yssandonnais, crémeux au vin jaune
- Pièce de bœuf, sauce Périgourdine

Garniture: Pomme paillasson, mousseline de butternut

# Les Buchettes : 5€

- <u>La chocolat</u>: Génoise, craquant feuilletine, mousse chocolat au lait, ganache chocolat noir
- <u>L'exotique</u>: Génoise, craquant feuilletine, bavarois vanille, cœur passion
- <u>La Gourmande</u>: Génoise, craquant feuilletine, bavarois noisette cœur coulant au caramel beurre salé