

MENU DE NOËL À L'EMPORTER

MISE EN BOUCHE

Croustillant « Terre & Mer »
Saint Jacques, Truffe Noire & Miel d'Arbousier

ENTRÉE

Pressé de Foie Gras de Canard Comme un Miroir
Cèleri, Persil Plat & Anguille,
Oyster Leaves, Fine Emulsion Fumée

PLAT

Bar de Pêche à l'unilatérale, Mariné dans un Condiment Pistache & Clémentine
Une Vinaigrette Vierge, Mirepoix Croquante Rehaussée de Homard Bleu
Salsifis au Jus de volaille

DESSERT

La Bûche dans la Tradition de Noël
« Caramel Beurre Salé, Noisettes, Croustillant Praliné & Crémeux Vanille »

MENU DE NOËL : 51 EUROS / PAR PERSONNE
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

Restaurant
L'EMPREINTE
by Yannick Lecog

**MENU DE RÉVEILLON & NOUVEL AN
À L'EMPORTER**

MISE EN BOUCHE

Dans un Bouillon Parfumé « iodé »
Foie Gras à la Plancha, Huître Fine de Claire & Algues

ENTRÉE

Corole
« Saint-Jacques, Texture d'Artichaut & Radis Noir »
Vinaigrette de Truffe Noire, Noisettes.

PLAT

Turbot de la Pêche Côtière,
Amandes Torréfiées, Courge & Butternut
Jus de Viande, Vin Jaune & Morilles

DESSERT

Charlotte Meringuée Comme un Mont Blanc
Vermicelles de Marron, Clémentines Confites

MENU DE NOUVEL AN : 51 EUROS / PAR PERSONNE
RÉSERVATION : 04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

SUGGESTIONS DE FÊTE À L'EMPORTER

LES ENTRÉES PAR PERSONNE

Croustillant « Terre & Mer » Saint Jacques, Truffe Noire & Miel d'Arbousier	15€
Pressé de Foie Gras de Canard Comme un Miroir, Cèleri, Persil Plat & Anguille, Oyster Leaves, Fine Emulsion Fumée	15€
Terrine de Foie Gras de Canard au Naturel, Confiture de Figue « Maison »	12€
Dans un Bouillon Parfumé « Iodé » Foie Gras à la Plancha, Huître Fine de Claire & Algues	15€
Pâté en Croute, Ris de Veau, Foie Gras & Epinard à la Truffe	10€
Salade de Homard aux Fruits de la Passion et Estragon, Légumes d'Hiver	18€
Corole « Saint-Jacques, Texture d'Artichaut & Radis Noir » Vinaigrette de Truffe Noire, Noisettes.	15€

DISPONIBLE DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2020
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

SUGGESTIONS DE FÊTE À L'EMPORTER

LES PLATS PAR PERSONNE

Ris de Veau « Elevé sous la Mère » cuisiné à la Truffe Noire, Galette de Pomme de Terre aux Oignons Confits	28€
Filet de Bœuf Charolais Façon « Rossini », Jus de Cuisson, Une Garniture Festive	29€
Bar de Pêche à l'unilatérale, Mariné dans un Condiment Pistache & Clémentine, Une Vinaigrette Vierge, Mirepoix Croquante Rehaussée de Homard Bleu, Salsifis au Jus de volaille	25€
Suprême de Poularde Simplement Croustillant sur la Peau, Farce Fine et Garniture dans la Tradition de Noël, Jus Tranché	22€
Turbot de la Pêche Côtière, Amandes Torréfiée, Courge & Butternut, Jus de Viande, Vin Jaune & Morilles	25€
Homard Cuisiné comme un Ragout, Légumes Racines, Nage Emulsionnée à la Truffe	28€
Gambas Décortiquées & Rôties, Lait de Coco, Concombre & Curry	22€
Suprême de Volaille Fermière « Label Rouge » aux Morilles, Frito de Risotto	18€

DISPONIBLE DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2020
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION

SUGGESTIONS DE FÊTE À L'EMPORTER

LES DESSERTS PAR PERSONNE

Charlotte Meringuée Comme un Mont Blanc, Vermicelles de Marron, Clémentines Confites	6€
La Bûche dans la Tradition de Noël « Caramel Beurre Salé, Noisettes, Croustillant Praliné & Crémeux Vanille »	6€
Entremet Guanduja, Citron, Mousse Ivoire & Biscuit Joconde à l'amande	6€
Entre Passion et Chocolat au Lait, Macaron au Grué de Cacao	6€
Plateau de Mignardises Sucrées de Fête (4 pièces par Personnes)	
• 8 Pièces pour 2 personnes	10€
• 16 Pièces pour 4 personnes	18€

LES VERRINES APÉRITIVES PAR PERSONNE

Plateau de Verrines Apéritives de Fête selon l'Inspiration de l'Instant	
• 8 Pièces pour 2 personnes	22€
• 16 Pièces pour 4 personnes	40€

DISPONIBLE DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2020
SUR COMMANDE UNIQUEMENT
04 77 63 10 52 OU 06 03 16 58 54

MINIMUM DE COMMANDE : 4 PERSONNES
PRIX INDIQUÉ PAR PORTION