



# Menu de Noël

à emporter

Mise en bouche

---

## Entrées

. Saint-Jacques fumées par nos soins, émulsion coraillée, eryngii caramélisé aux baies de Timur, purée de panais à l'huile de noix

ou

. Foie gras de canard au vin de Madiran, graines de Kasha torréfiées, mousseline de topinambour au citron noir d'Iran, kaki braisé au vinaigre balsamique

## Plats

. Dos de cabillaud confit aux agrumes, mousseline de potimarron, sauce vierge à l'huile de poireaux et aux fruits de la passion, butternut rôti au poivre de Voatsiperifery

ou

. Suprême de volaille d'Ancenis farci aux marrons, sauce poulette, polenta snackée, purée de patates douces au cumin et pignons de pin

## Dessert

. Bûche à la châtaigne, croustillant feuillantine, crémeux au chocolat Guayaquil, mousse mangue-vanille, marmelade de clémentines

---

40€ par personne

---

Les commandes sont à passer avant le 22 décembre, à retirer au plus tard le 24 décembre à 13h.

---

02 40 95 65 16

[contact@savenaycotelac.fr](mailto:contact@savenaycotelac.fr) / [www.savenaycotelac.fr](http://www.savenaycotelac.fr)

Route du Lac - 44260 Savenay

