

MENU DE Noël À emporter

Mise en bouche

Tacos au crabe, yuzu & granny smith

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit
au Gewurztraminer en vendange tardive,
gel de poire & poudre de pain d'épices
ou

Gravlax de saumon, algue nori
& salade croquante "comme un kimchi"

Plats

Merlu en écailles de Saint-Jacques,
émulsion de coquillages
& gnocchis à l'ail des ours
ou

Fondant de veau aux girolles,
moëlleux de pommes de terre "façon aligot"
& légumes d'antan

Desserts

Bûche "comme une forêt noire"
ou

Bûche coco-chocolat blanc,
confit d'ananas & vanille

45€



Le fumoir de "Côté Lac"

Saumon bio de L'Atlantique : 10€/100G

Filet de canette aux baies rouges : 10€/100G

Fumage artisanal au bois de hêtre

Foie gras "Maison"

Foie gras de canard mi-cuit IGP SUD OUEST

40€ /250g

70€/500G

Commandes par téléphone : 02 40 95 65 16

Par mail : contact@savenaycotelac.fr

