Menu de Noël

-À Emporter-

Votre table devient gastronomique pour les fêtes

Mise en Bouche

Croustillant de silure fumé à l'encre de seiche, condiment citron confit

Entrées

Paté en croûte de paleron de boeuf confit et foie-gras à la vieille prune, chutney et pickles de prunes au vin rouge

ou

Tartare de langoustines voilées à la flamme, bisque au yuzu, coulis d'épinards et salade de carottes croquantes

Plats

Pintade farçie aux champignons, sauce sûpreme forestière, mille-feuille de courge à la muscade et marrons grillés

ou

Saint-Jacques rôties à la bretonne, fondue de poireaux, jeunes poireaux à la flamme, beurre nantais au cidre et kari-gosse

Desserts

Bûche "Totalement Noisette" ; Crémeux, croustillant et praliné noisette, caramel au beurre salé et vanille Bourbon de Madagascar

ou

La "Boule de Noël" exotique, ganache au chocolat blanc Valhrona confit et marmelade mangue-passion, caramel aux fruits de la passion

Nos desserts sont proposés sous forme individuelles ou collectives selon vos souhaits

Tarif : 45€ TTC

Pour le Plaisir

-À Emporter-

Profitez de notre sélection pendant tout le mois de Décembre

Les réductions salées :

Par 12 : … 20€ Par 16 : … 26€ Par 24 : … 38€

Tartelette forestière, duxelles de champignons, comté vieilli
Chou garni au foie gras et condiment prune
Blinis de truite fumée, gwell citronné
Croustillant de boeuf confit aux épices
Croque jambon truffé et emmental
Millefeuille de betteraves rôties et échalotes confites

Les fumaisons :

Charcuterie de bœuf fumé : 100g…7.50€ / 250g…15€
Rond de gite de bœuf salé, frotté aux herbes et épices, délicatement fumé au hêtre

Truite bretonne fumée : 100g…7.50€ / 250g…15€
Filet de truite à l'aneth et aux baies roses, délicatement fumé au hêtre

Le foie gras :

Foie gras IGP à la vieille prune : 100g… 14€ / 250g…40€ / 500g…70€

Foie gras IGP marbré à la truffe noire : 100g…18€ / 250g…45€ / 500G…90€

Pain d'épices maison : 200g… 7.50€ / 400g…13.50€

Les Desserts :

La part : … 7€

Bûche "Totalement Noisette" ; Crémeux, croustillant et praliné noisette, caramel au beurre salé et vanille Bourbon de Madagascar

La Boule de Noël exotique, ganache au chocolat blanc Valhrona confit et marmelade mangue-passion, caramel aux fruits de la passion

Commande au 02-40-95-65-16 ou par mail : contact@savenaycotelac.fr

Nous nous réservons le droit de refuser les commandes de dernière minute
Tous nos tarifs sont indiqués en TTC