



### **Menu « Jasmin d'Hiver »**

*Le pressé de foie gras de canard aux fruits exotiques,  
Chutney d'ananas*

~ ~ ~ ~ ~

*Le bonbon de suprême de volaille, trompettes et Butternut,  
Jus réduit aux châtaignes et champignons forestiers  
Écrasé de pommes de terre au beurre « noisette »,  
Méli-mélo de légumes du moment*

~ ~ ~ ~ ~

*Choisissez vous-même dans nos desserts  
celui qui sera le vôtre afin de sublimer votre repas.  
Pour les menus retirés à Noël votre choix  
devra se faire parmi nos bûches Maison,  
et pour les menus retirés pour la Saint-Sylvestre  
parmi nos desserts de Nouvel An*

### **Mode d'emploi**

- . Sortir les entrées froides ½ heure avant de les consommer afin qu'elles soient à température ambiante.
- . Préchauffer un four à 130°C.
- . Retirer les couvercles de toutes les barquettes.
- . Lorsque le four est chaud, enfourner les bonbons de suprême de volaille, les écrasés de pommes de terre et les méli-mélo de légumes et mettre 30 minutes de minuterie.
- . Réchauffer la sauce délicatement dans une casserole jusqu'à frémissement en la remuant avec une spatule.
- . Lorsque la minuterie sonne, s'assurer que tout soit bien chaud, puis dresser le bonbon de suprême de volaille sur assiette (on peut par exemple les couper en 2 en biais et les chevaucher), disposer l'écrasé de pommes de terre au beurre « noisette », et les méli-mélos de légumes.
- . Sortir les desserts ½ heure avant de les consommer afin qu'ils soient à température ambiante.

Bon appétit, n'oubliez pas d'accompagner votre menu d'un bon vin.

**La température de 130°C est une moyenne générale qui fonctionne parfaitement dans nos fours mais chaque four est différent. À vous de bien contrôler que tout soit bien chaud avant de servir.**