



Menu « Perce-Neige »

*Le tartare de saumon et avocat,
Fruits de la passion et grenade*

~ ~ ~ ~ ~

*Le tournedos de volaille au lard fumé
farci aux champignons, marrons et légumes racines,
Crème de courge corsée au foie gras,
Tatin de pommes pailles,
Flan de poireau et potimarron*

~ ~ ~ ~ ~

*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 tournedos de volaille, les tatin de pommes pailles et les flans de poireau et potiron, puis régler une minuterie de 30 minutes.
- . Réchauffer la crème de courge corsée au foie gras dans une casserole jusqu'à frémissement en la remuant avec un fouet.
- . Lorsque la minuterie sonne, s'assurer que tout soit bien chaud, puis dresser le tournedos de volaille sur assiette, napper de sauce, disposer la tatin de pommes pailles et le flan de poireau et potimarron.
- . 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.