

# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2022

															
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
<b>MENU ADULTE</b>															
Pièces Apéritives de Noël	Wrap à l'éffiloché de Confit de Porc Sarthois														
	Sablé Cubique Saumon Betterave et Crème Yuzu														
	Triangle d'Écrevisses au Pesto d'hiver														
	Verrine de Saint-Jacques, Crème légère bio Sarthoise persillée Cannelloni d'Agneau à la graine de Meaux et Légumes Croquants														
Pièces Apéritives du Nouvel An	Radis de Gambas Marinée Citron-Coriandre														
	Briochette au Combava et Dorade Kumquat														
	Risotto Truffé, Pousses Sakura														
	Verrine de Saint-Jacques et Guacamole au Pesto Rouge Burger de Confit de Cerf au Balsamique, pousse d'Épinard														
E1	Spirale de Saint-Jacques et Dorade Marinée, Vinaigrette Agrumes et Pousses Kale Vinaigrette Agrumes et Pousses Kale														
	E2	Risotto de Quinoa sur croquant de Sablé fleuri aux Légumes Crus Cuits Vinaigrette													
E3		Succulent de Saumon Fumé Maison Farci aux Coques et Gambas Crèmeux Bio													
	E4	Saumon Écossais Label Rouge Fumé Maison au Sel de Guérande Beurre d'Echiré Salé													
C1		Cassolette Ris de Veau et Volaille rôtie, Pommes de Terre, Fondant de Poireaux													
V1	Noix de Veau Français saisie à la Plancha Jus Réduit														
	V2	Tournedos de Mignon de Porc Label Rouge, Cécina de Léone et Petits Paris Crème de Jasmiers Bio													
V3		Filet de Cerf Rôti aux Girolles Sauce au Saint Julien													
	P1	Espadon grillé, Fenouil fondant et Coriandre Jus lié d'un aïoli													
P2		Cabillaud nacré, Citron noir d'Égypte râpé Emulsion Coquillages													
	L1	Purée de Pommes de Terre Rattes aux Girolles Medley de Légumes d'Hiver (carottes jaunes, pleurotes, châtaignes au beurre bio)													
L2		Risotto Arborio crémeux Butternut Galette de Chou Kale au Refrain Bio Sarthois													

# MENUS DE FÊTES - ALLERGENES 2022

																
DESIGNATION		Gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Produits Laitiers	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques	
D1	La Buchette Royale Choco-Pécan															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D2	Le Croquant Caramel aux Amandes															
	Crème Anglaise															
	Élément de décoration															
D3	Le Citron Noisettes grillées															
	Crème Anglaise Citron															
	Élément de décoration															
D4	La Douceur de Nougat aux Framboises															
	Coulis Groseille															
	Élément de décoration															
<b>MENU ENFANT</b>																
Menu Enfant	Saumon Fumé Maison															
	Terrine de Campagne Maison															
	Burger de Poulet Fermier Label Rouge															
	Aiguillettes de volaille fermière sauce crémée															
	Pommes Rösties															
	Comme un Oreo®															
Crème Anglaise																
<b>OPTIONS</b>																
Mises en Bouche tièdes	Burger de Confit de Porc Sarthois au Refrain Bio															
	Quiche Tomates confites et Gambas															
	Porcelaine d'Écrevisses au Curry et Patate Douce															
	Moelleux au Comté															
	Spirale Chorizo															
Fromages	Ossau-Iraty, Brillat-Savarin, Chabichou, Tome Bio de la Ferme de Beaussay															
Coffret de macarons	Chocolat Noir Bio															
	Vanille de Madagascar															
	Citron Vert															
	Myrtille															
	Caramel au Beurre Salé															