

Pour les fêtes de fin d'année

Service traiteur à commander avant le 20/12/22

Ballotine de foie gras,

Selon disponibilité

Mi-cuit, parfumé au Cognac et Porto blanc

Confiture d'oignons

50 euros les 500g



Saumon fumé

Saumon fumé par mes soins

8 euros les 100g



Homard entier des côtes bretonnes

Cuisiné à l'armoricaine et grenailles vapeur

54 euros la portion



Bûche de Noël

Mousse marron et brisures de châtaignes confites,
insert à la mandarine et pain de gênes au zeste de citron vert

Ou

Crèmeux au chocolat Dulcey, insert litchi et biscuit cacao

5 euros la portion



Mignardises

Guimauve, truffe au chocolat, nougat tendre, pâte de coing

3 euros par personne