

# L'Élixir des sens

## NOTRE SERVICE TRAITEUR SPÉCIAL FÊTES

### Duo de verrines du Chef

Roulade de foie gras au thé Matcha et chutney d'ananas, mangue et poivron confit 16,00€  
ou

Ballotine de saumon farcie aux écrevisses, jus corsé aux herbes 14,00€

½ homard gratiné au champagne 18,00€  
ou

Poêlée de Saint-Jacques à la crème de topinambour truffée 17,00€

Suprême de pintade aux champignons des bois et morilles 24,00€  
ou

Filet de bar rôti et wok de légumes sauce crécy-curry 22,00€  
ou

Filet pur de biche aux garnitures automnales 26,00

Dessert chocolaté du Chef en bûche de Noël 11,00€

**Le menu : 52,00€ par personne**

**4 services au choix :**

**1 entrée froide, 1 entrée chaude, 1 plat, 1 dessert**

**Une bouteille de champagne offerte à partir de 5 menus**

**Réservations souhaitées avant  
les 21 et 28 décembre (Noël et nouvel an)**

**Les commandes seront disponibles entre 14h00 et 18h00.**