



Menu à 65€ à emporter

55€ (sans entrée chaude)

Retrait en Boutique le 24 Décembre

-----Entrées Froides-----

Terrine de Foie Gras Maison au Banyuls,
Chutney de Fruits Exotiques et sa Briochette

ou

Tartare de Saint Jacques, Mangue et Aneth,
Pousses d'Épinards, Œufs de Harengs

-----Entrée Chaude-----

Filet de Turbot, Sauce Champagne,
Purée de Carottes Passion, Carotte Glacée

-----Plats-----

Duo de Saint-Jacques et Grosse Gambas
Embeurrée de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive,
Mini Fenouil Rôti, Sauce Armoricaïne

ou

Rôti de Chapon Farci aux Morilles, Gratin de Pommes de Terre et Champignons,
Sauce Morilles

-----Desserts (voir verso)-----

Buchette Individuelle au Choix

Ou

Buche 4/6 Pers (Une seule Saveur Possible)

Réservation au 03.26.25.23.20 (Anna'S la Boutique) ou via WhatsApp au 0636069774



Hors MENU

Entrée Froide : 23€

Entrée Chaude : 25€

Plat Principal : 30€

Pour garantir une pleine fraîcheur de nos plats :

Les produits de cette carte sont préparés en quantité limitée
et sur commande jusqu'au 22 Décembre 2023

Un acompte de 30% par chèque à la commande sera demandé.



Apéritifs :

Votre commande

- | | | |
|--|-------------|----------------------|
| - Plateau de 20 Toasts Froids | 28€/plateau | <input type="text"/> |
| (Wrap Foie Gras et Magret Fumé, Toast Saumon Fumé,
Toast Jambon de Parme Beurre Truffé, Verrine betteraves et Boursin,
Panacotta Petits Pois Chantilly Piment d'Espelette) | | |
| - Plateau de 20 Toasts Chauds | 24€/plateau | <input type="text"/> |
| (Quiche, pizza, croque Truffé, cake légumes, Mini Croissant Fromage) | | |

Les Plateaux Froids et Chauds sont composés avec 4 Pièces de chaque.

Entrées Froides :

- | | | |
|--|--------------------------------|----------------------|
| - Saumon Fumé d'Ecosse | 25€ la bande 4 pers (+/- 230g) | <input type="text"/> |
| - Foie Gras en Terrine | 170 € le kilo | <input type="text"/> |
| (environ 80g pour 1 personne, tranché ou en bloc) | | |
| - Le Caviar Perle Noire® « L'Expérience » (la boîte de 30gr) | 71€ pièce | <input type="text"/> |
- L'Expérience est un caviar atypique, c'est un « pur sel », affiné pendant 1 à 3 mois. Il est puissant et iodé avec des parfums de noix et algues.



Entrée Chaude :

- | | | |
|---------------------------------------|-----------|----------------------|
| - Petit Pot d'Escargot | 2€ le pot | <input type="text"/> |
| (Caution de 2€ en sup. par Petit Pot) | | |
| - Bouchée aux Ris De Veau | 6€ Pièce | <input type="text"/> |
| - Coquille St Jacques à la Bretonne | 7€ Pièce | <input type="text"/> |

Fromage :

- | | | |
|-------------------------------|-------------|----------------------|
| - Brie de Meaux Truffé Maison | 89€/le Kilo | <input type="text"/> |
|-------------------------------|-------------|----------------------|

Les Buchettes Individuelles 6€ Pièce (à choisir dans le menu)

- | | | |
|----------------------|---|----------------------|
| - La Rémoise : | Biscuits Génoise/ Mousse Biscuit Rose/ Mousse Vanille / Fruits Rouges | <input type="text"/> |
| - La Chocolat : | Mousse Chocolat Noir, Génoise Croustillant Praliné Chocolat, Glaçage Roché | |
| - L'Exotique : | Biscuit Amande /Mousse Coco /Ananas et Mangue Rôtis au Poivre de Séchuan | |
| - La Boule de Noël : | Coque Chocolatée/ Mousse Noisette / Crémeux Caramel / Croustillant Choco Noisette | |

Les Buches : 6€ la Part (4/6 Pers)

- | | | |
|-----------------|---|----------------------|
| - La Rémoise : | Biscuits Génoise/ Mousse Biscuit Rose/ Mousse Vanille / Fruits Rouges | <input type="text"/> |
| - La Chocolat : | Mousse Chocolat Noir, Génoise Croustillant Praliné Chocolat, Glaçage Rocher | |