



Menu à 58€ à emporter
(Retrait en Boutique le 31 Décembre)

-----**Mise en Bouche**-----

Verrine de Mousse de Saumon Fumé au Yuzu

-----**Entrées Froides**-----

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

ou

Duo de Tataki de Thon et Saumon Fumé Bømlø,
Purée Froide Carottes Passion et Vinaigrette au Sauternes

-----**Plats**-----

Filet de Turbot, Sauce Champagne,
Risotto Butternut Châtaigne en Courge Jack Be little

ou

Noix de Veau, Sauce Jus de Viande et Foie Gras,
Gratin de Pommes de Terre et Champignons Truffés, Carotte Glacée

-----**Dessert**-----

Buchette Individuelle au Choix (Voir Verso)

Réservation au 03.26.25.23.20 (Anna'S la Boutique) ou Via [Whatsapp](#) au 06.36.06.97.74



Hors MENU

Entrée Froide : 22€

Entrée Chaude : 24€

Plat Principal : 29€

Pour garantir une pleine fraîcheur de nos plats :

Les produits de cette carte sont préparés en quantité limitée
et sur commande jusqu'au 29 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 | |