



Menu de fêtes pour la Cabane de Beauville

Amuses bouches

MINI TATAKI DE SAUMON, MARINADE SOJA ET GINGEMBRE

Saumon snacké à cœur, tendre et parfumé, relevé d'une touche d'agrumes.

CRACKER CACAHUÈTE, BUTTERNUT ET CREVETTE CROUSTILLANTE

Croustillant de cacahuète, douceur de butternut et crevette délicatement snackée : une bouchée pleine de caractère

Entrées

VELOUTÉ DE PANAI À L'AIL NOIR, CHANTILLY SALÉE ET ÉCLATS DE NOISETTES

Crémeux et parfumé, un début tout en douceur et en élégance

ou

SPHÈRE DE SAUMON FUMÉ, CŒUR DE RICOTTA CITRONNÉE ET COULIS D'HERBES FINES

Léger, frais, délicieusement spectaculaire

Plats

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE, JUS CORSÉ ET GRATIN DE LÉGUMES D'HIVER

Une volaille moelleuse et généreuse, aux arômes boisés et sauce corsée.

ou

DOS DE CABILLAUD RÔTI, BEURRE BLANC AU VIN BLANC ET FONDUE DE POIREAUX AU BEURRE DOUX

Un plat de poisson raffiné, simple et juste, à la texture fondante.

Desserts

BÛCHE EN BOCAL – CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ CROUSTILLANT ET CŒUR CAMEL

Toute la magie d'une bûche de Noël dans un format élégant et gourmand.

ou

SABLÉ BRETON AU GINGEMBRE, CRÉMEUX CARAMEL BEURRE SALÉ ET FRUITS EXOTIQUES

Un mariage de chaleur et de fraîcheur, aux accents de fête et d'ailleurs.



Choisissez vos entrées, plats, et desserts et amuses bouches
Offre Duo Gourmande : -10 % pour deux personnes
choisissant le même menu

Les préparations peuvent contenir des allergènes :
arachides, crustacés, gluten (trace possible de soja).