

# l'esSentiel

RESTAURANT

## MENU POUR NOËL À EMPORTER

50€

### MISES EN BOUCHE :

❄️ MOUSSE FOIE GRAS SUR PAIN D'ÉPICES  
ET CHUTNEY POIRES AUX ÉPICES

❄️ MINI CLUB NORDIQUE SAUMON  
ANETH ET SÉSAME

❄️ MINI CRUMBLE AU PARMESAN DE  
BUTTERNUT ET MAGRET FUMÉ

### ENTRÉE :

❄️ RUMONIERE À L'ENCRE DE SEICHE AUX NOIX DE SAINT JACQUES ET CREVETTES,  
ÉTUVÉE DE LÉGUMES D'HIVER, COULIS DE LANGOUSTINES

Accord met et vin :  
Chenin Blanc AOP Anjou Bio  
«Château La Roulerie», arômes  
fraicheur et agrumes. 15 €

### PLAT AU CHOIX :

❄️ POISSON FRAIS EN CROÛTE D'HERBES FRAÎCHES  
ET NOIX DE PÉCAN, CRÈME DE VANILLE AU CIDRE BRETON

Accord met et vin : AOP Cheverny Loire. Un vin fruité et floral. 15 €

OU

❄️ MÉDAILLON DE VEAU ET GANACHE DE FOIE GRAS,  
CRÈME AUX MORILLES

Accord met et vin : « CJVT » côtes du Rhône Village, vin  
soyeux aux arômes de fruits noirs et d'épices 15 €

LE POISSON FRAIS OU LE MÉDAILLON DE VEAU SONT SERVIS AVEC UN MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE ET UN CROUSTILLANT DE CHAMPIGNONS ET CHORIZO

### FROMAGE :

❄️ TOAST DE CHÈVRE RÔTI AU MIEL ET  
POIRES POCHÉES AUX CÔTEAUX DE L'AUBANCE

Accord met et vin : Casillero Del Diablo, vin Chilien,  
notes suggérées de chocolat et de baies. 18 €

### DESSERT :

❄️ CROQUANT SABLÉ AU CHOCOLAT BLANC,  
CRÈMEUX CARAMEL ET POMMES,  
COULIS CARAMEL AU BEURRE SALÉ,  
CRUMBLE DE CHOCOLAT

Accord met et vin : AOP Champagne  
« Jacquart Brut » 30 €

À COMMANDER AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL  
AU 02/41/64/91/41

### MENU ENFANT :

12€

❄️ PARMENTIER DE CANARD ET NOISETTES

❄️ MUFFIN CHOCOLAT NUTELLA®  
CRÈME ANGLAISE MAISON