

Menu à 46€ par personne : pas de minimum option fromage du Bar aux Fromages : 4€ minimum 8 personnes

1 VERRINE SURPRISE DANS LE MENU COMPLET!

## PREMICES: (16€ hors menu)

- Méli-mélo Terre et Mer (filet mignon, magret de canard, saumon, esturgeon) Fumage maison
- Noix de Saint Jacques snackée sur gaufre de pommes de terre, poireaux et chou pak-choï
- Sablé breton, gelée citron, crème mascarpone à la truite fumée maison
- Flan à la truffe et grana padano
- Feuilleté de ris de veau aux morilles (supplément 3€)

## SUITES: (26€ hors menu)

- Paletot de pintade aux morilles et vin jaune, purée de pomme de terre violette et chou pak-choï
- Pavé de veau aux cèpes et à la truffe, pomme dauphine insert champignons et poêlée de butternut
- Filet mignon de sanglier sauce Grand veneur, rôti de potimarron, céleri en 2 façons
- Pavé de selle d'agneau en croute d'herbes, carottes fanes rôties, purée de panais et chips de légumes
- Filet d'esturgeon vapeur de romarin sauce curcuma, riz vénéré et embeurrée de choux
- Nage de lotte et St Jacques, julienne de légumes et pâtes à l'encre de seiche
- Risotto à la truffe

## **DESSERT par Stéphane PASCO**

- Yuki : Mousse légère vanille, crémeux noisette, biscuit Louison noisette, croustillant praliné
- Neige : Mousse chocolat, crémeux caramel salé, ganache caramel salé, biscuit moelleux chocolat, croustillant cacao
- Nevan : Mousse sésame noir, gelée de passion, biscuit moelleux amandes, compotée mangue, croustillant praliné sésame noir
- Lumi : Chantilly citron, compotée de groseille, dacquoise citron, crémeux framboise, croustillant avoine et cranberry

Commande à passer avant le 15 décembre pour Noël ou avant le 22 pour la Saint-Sylvestre contact@a-table-traiteur.net ou googleforms

Commande à retirer au 9 avenue de la Vertonne à Vertou, avant 19h les 24 et 31.

Allergènes sur demande au 02.85.67.08.60 ou au 06.16.64.54.33

Paiement espèces, chèque, virement, CB. Acompte nécessaire pour validation de la commande.