



CARTE DU 24 DÉCEMBRE À EMPORTER

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

ENTRÉES

Foie gras pané aux pain d'épices / butternut en deux textures / gel de vin chaud / agrumes	15.5€
Saumon gravellax / fromage frais aux herbes et agrumes / condiment de betterave / purée de marrons.	8€
Ceviche de daurade à la truffe / Céleri et pomme en textures / Gel de purée de coco à la coriande	16.5€

PLATS

Filet de boeuf / gnocchi de pomme de terre / crème de morilles / girolles / jus de viande.	22€
Noix de st jacques / célerisotto aux palourdes / crispy de marrons / marinière crémée	21.5€
Poulet de Bresse à la truffe / cuit à la rôtissoire / pomme de terre grenaille rôti / crème de morilles.	44€

NOS BÛCHES DALLOYAU PARIS POUR 6 PERSONNES

LE POINTU 90€

Fine coque de chocolat au lait, mousse de sirop d'érable, chocolat blanc caramélisé et de caramel
au beurre salé, biscuit au noix de pécan, croustillant aux céréales, praliné pécan

LA DALLOYAU 53€

Meringue aux amandes / mousseline à la noisette / praliné noisette du Piémont / rocher
chocolat blond / éclats de nougatin

L'INTENSE CHOCOLAT

Croustillant noisette et riz soufflé caramélisés, biscuit dacquoise noisette du Piémont, crémeux chocolat
chaud au lait 33% Madagascar, mousse et ganache chocolat noir 62% Brésil

L'EXOTIQUE

Croustillant pistache d'Iran, crémeux mangue passion, mousse vanille de Madagascar et zeste de citron vert

LA MONT-MARRON

Croustillant châtaigne noisette du Piémont, mousse et crémeux au marron d'Ardèche et à la vanille de
Madagascar, éclats de marron glacé, point de rhum brun