

# LES PIÈCES COCKTAIL

## La Carotte

Taillée, assaisonnée, sublimée par une mousse végétale de chou violet

## Le Radis

Croquant, garni d'une pièce de saumon fumé-maison au bois de hêtre

## La Châtaigne

Accompagnée de pleurotes et de volaille marinée, dans un petit pain façon pita

## Le Champignon

Cuit dans un moelleux tiède au Comté AOP

# LES ENTRÉES

## La Clémentine

Foie-gras de canard, sorbet clémentine, serrano croustillant

## La Patate Douce

Poke Bowl de riz blanc vinaigré, saumon cru mariné soja, patate douce rôtie, chou kale, radis noir, edamame

*Déclinaison végétarienne possible - à la demande*

# LES PLATS CHAUDS

## La Pomme de Terre

L'aligot - saucisse, une spécialité auvergnate, authentique et réconfortante

## La Courge

Butternut rôti, oignon rouge, tahini et zaatar

Une recette végétale inspirée par le chef Yotam Ottolenghi

## Le Panais

Aiguillettes de volaille, panais et choux rôtis, sauce au Jasnières

# LES DESSERTS

## Le Chocolat

Une sélection de mousses (noir, lait, blanc) servies dans un cornet gaufré

## Le Marron

Une buche marron-cassis, en souvenir des fêtes de fin d'année