



LES PLATS DE MONSIEUR BIOT

TRAITEUR BIO & LOCAL

Menu de Fêtes livré

24 et 25 décembre

Mise en bouche

Céviche et wakame

Samosa pomme, chèvre et miel (végé)

Pour commencer

Noix Saint-Jacques*, purée de racine de persil et pomme verte

Tartare de boeuf, noix, figues, bleu

Céleri rave rôti, risotto aux champignons des bois (végé)

Pour poursuivre

Butternut farci aux lentilles du Puy, sauce au porto, racines de persil mijotées (végé)

Filet de biche*, sauce au porto, gratin dauphinois, fagot de haricots, chicon braisé

Papillote de cabillaud* et gambas*, beurre aux agrumes, gratin dauphinois

Pour finir

Duo de bûches : chocolat et crème de marron, framboise et pistache

35 eur (végétarien) 45 eur par personne

Inclus : pain aux noix, beurre salé

Vins appariés : 25 eur la bouteille Champagne : 30 eur la bouteille