

Popotes festives pour Noël

Menu n°1

Entrée

Pâté croûte pistache et morilles,
pickles de légumes et confit échalote
OU

Velouté de courge butternut gourmand (lard oignon,
crouton, abondance) et sablé origan
OU

Gros chou, parmesan de coleslaw de saison
et œuf parfait pané

Plat

Rôti de cuissot de biche aux fruits d'automne,
poire au vin et Spätzle
OU

Omble chevalier, grenobloise de carotte
riz vénéré et crosnes
OU

Cuisse de canette farcie aux champignons,
purée de pomme de terre sauce à l'orange

Dessert

Tartelette poire et pâte à tartiner maison
OU

Verrine citron yuzu,
sablé breton mousse au miel et ses éclats
OU

Tartare exotique au poivre long,
mousse chocolat blanc

34€
par pers

Menu n°2

Entrée

Opéra de foie gras aux agrumes
OU

Tatak de Truite de Savoie mi fumée,
poireau brûlé vinaigrette au wasabi
OU

Tartelette végétale autour du champignon

Plat

Pithivier, chapon morilles et foie gras,
jus truffé et risotto
OU

Croustillant de turbot, nage de coque et palourde,
chou rave et pain de vitelotte
OU

Darphin de légumes, œuf de canne en velour d'ail
noir et croustille de fruits secs

Dessert

Carpaccio d'ananas au poivre de sichuan,
crémeux noisettes et tuile au miel
OU

Mangue passion glaçage yuzu
sur un biscuit aux amandes
OU

Tartelette deux chocolats et pistache,
crémeux caramel

49€
par pers

RESERVATION : bienvenue@popote-minute.fr ou 06 58 21 37 32

Livraison incluse (Annecy) – Service chaud
Vaisselle, vins, boissons, café, location de matériel possible
Date limite de commande : mardi 12 décembre

