

Menu de Noël

Menu Franquette 35€ / personne

Trio gourmand - avec crudités et mini blinis maison

Apéritif: Rillettes de volailles aux baies roses OU Rillettes de truite des Étangs de Marfon
Houmous de lentilles de la Planète, huile de noisette du Moulin D'Adèle
Tartinade de betterave à l'huile d'amande du Moulin D'Adèle

Entrée: **Carottes et butternut rôties**

Touche de cumin, crème légère au citron confit, crumble de noisettes

Plat: **Veau fondant des sous-bois**

Veau bio de la ferme de Lalande, sauce velours,
écrasé de pommes de terre et légumes rôtis au four

Dessert: **Bûche roulée, praliné et croustillant**

biscuit moelleux, crème légère au praliné, éclats croustillants

Retrait le 24 décembre (pas de repas le 31 décembre)

12h parking de la salle des fêtes de Velzic

13h parking de Leclerc Culture d'Aurillac

14h parking de la salle des fêtes de Saint-Paul-des-Landes

45€ / personne

Menu Francette

Apéritif:

Grenailles crème fumée, baie rose et œufs de saumon

Verrine panais-vanille, noisettes torréfiées

Bonbons de foie gras et chutney de coing

Entrée

Gravlax de truite des Étangs de Marfon à la verveine Couderc

Blinis, crème citronnée et pickles de betterave

Plat

Magret de canard basse température

sauce cacao aux épices subtiles, purée de patate douce et
légumes d'hiver glacés

Dessert

Poire pochée, crème tonka et crumble sarrasin noisette

Commande par mail avant le 17 décembre sur

info@franquette-francette.com

Merci d'indiquer votre nom, numéro de téléphone, lieu de retrait,
et le nom du menu ainsi que le nombre. Merci!