



# 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 Planèze, 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

Franquette & Francette  
by  
Elsa Rispal

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](mailto: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!

