

# Formule Prestige

automne/hiver

*Joy*  
PASTRY

*EX*  
MALONGA

## AMUSE-BOUCHE

Créer sur mesure selon nos envies, un  
mélange entre cuisine et pâtisserie

## ENTRÉE

Velouté de butternut rôti,  
croûtons à l'ail,  
éclats de châtaigne



## LA PAUSE

Un shoot pour rincer le palais !



## PLAT

Suprême de volaille fermière,  
mousseline de betterave,  
compotée d'échalote à la vanille,  
jus de volaille réduit

## DESSERT

Mousse cheesecake crue à la châtaigne,  
Miel de sapin  
et citron noir



# Le vin



**Blanc** — Sec & aromatique (Atlantique)

**Rouge** — Léger & fruité (Fleurie)

**Rosé** — Sec & frais (Atlantique)

