

Quelques préparations à emporter à l'occasion des fêtes de fin d'année :

Les entrées...

Le foie gras des Landes cuit au naturel, raisins mi-séchés « aigre-doux », agrumes confits	125€/Kg
Le foie gras des Landes macéré au Macvin, cristaux de noix au curry, pulpe de coings	135€/Kg
La Saint-Jacques Française marinée au yuzu, caviar de champignons condimentés (présentée dans leur écrin originel)	18€/Pers.
Le saumon mi-salé, mi-fumé au bois de hêtre, crème battue aux algues	6€/100g

Les plats...

Le lièvre de 7h aux tanins de Syrah, une garniture de circonstance	28€/Pers.
La grouse d'Ecosse rôtie au romarin, les filets au jus gouteux les cuisses en Pithivier, foie gras et choux acidulés (idéal pour 2 personnes en plat ou 4 personnes en entrée)	80€ La pièce.
La Poularde de Bresse (pour 4 personnes) ...	
La tradition : cuisinée au Vin Jaune, crème de Bresse et morilles, riz noir Vénéré aux champignons et citron	35€/Pers.
Le voyage : mijotée au Rhum, lait de coco et ananas dans l'esprit Créole	28€/Pers.
Le poisson du moment ...	
Sur mesure cuisiné selon arrivages et envies, merci de consulter Didier minimum 72h à l'avance	Prix selon le cours

Réservez dès à présent au 03.85.31.03.55 ou contact@la-huchette.fr

A récupérer à La Huchette.

le 24/12/21 de 15h à 18h, le 25/12/21 de 10h à 11h et le 31/12/21 de 15h à 18h.

"A l'occasion de Noël"

... Quelques prémices
pour accompagner votre apéritif ...

... L'huître pochée en gelée naturelle,
algues et noisettes, saumon bio mi-fumé au poivre sauvage,
crèmeux de crustacés au Timur...

... Le Foie Gras des Landes aux pickles de fruits d'hiver,
pain séché, suc d'hydromel, nougatine de mendiants ...

... La Dinde de Bresse,
la cuisse mitonnée longuement aux champignons,
le filet moelleux aux racines et châtaignes crémees
le petit boudin blanc maison à l'écorce d'agrumes ...

... La bûchette contemporaine chocolat-clémentine,
aux sucres de fruits exotiques ...

... La vraie Bûche aux sucreries et sapin "amande, chocolat" ...

75€/Personne

"A l'occasion de la Saint Sylvestre"

... Quelques prémices
pour accompagner l'apéritif ...

... La Saint Jacques française "Black tempura", crevettes grises,
crème iodée, tartare de crustacés ...

... Le pigeonneau mi-fumé, tartine de foie gras rôtie,
mâche et légumes de Bâgé ...

... Le turbot "Paris-Bruxelles", jus acidulé, vanillé relevé au
Champagne ...

... La granny, le poivre et l'estragon complètement givrés ...

... La poularde, les racines et la truffe ...

... Le Mont d'Or en textures, croutons fumés et
quelques pousses ...

... La clémentine givrée et déclinaison de fruits exotiques ...

... Le tube choco/Moka/suc de griottes ...

... Quelques sucreries du Père Guigui ...

120€/Personne

"A l'occasion du jour de l'An"

... Quelques prémices
pour accompagner votre apéritif ...

... L'huître pochée en gelée naturelle,
algues et noisettes, saumon bio mi-fumé au poivre sauvage,
crèmeux de crustacés au Timur...

... Le Foie Gras des Landes aux pickles de fruits d'hiver,
pain séché, suc d'hydromel, nougatine de mendiants ...

... La Poularde,
la cuisse mitonnée longuement aux champignons,
le filet moelleux aux racines et châtaignes crémees
le petit boudin blanc maison à l'écorce d'agrumes ...

... La bûchette contemporaine chocolat-clémentine,
aux sucres de fruits exotiques ...

... La vraie Bûche aux sucreries et sapin "amande, chocolat" ...

75€/Personne