



NOTRE «BOX APERO» :

- Macaron foie gras noisette
- Gaufrette pomme de terre Saumon Gravlax crème Combawa
- Tartelette coeur crémeux de Homard
- Cube crevette wasabi
- Mini baba aux épices et caviar
- Cube tataki de canard sur sablé parmesan

6 pièces / pers.
10 €

12 pièces / pers.
18 €

NOTRE MENU:

Raviole cèpes & foie-gras, crème butternut

ou

Carpaccio de St Jacques agrumes et crémeux de céleri



Pintade farcie aux herbes , risotto aux champignons de l'Aigoual

ou

Dos de cabillaud truffée, patates douces rôties



Bûche façon Mont-Blanc aux châtaignes des Cévennes

ou

La véritable charlotte aux fruits rouges de Mamie Janine

entrée/plat
ou
plat/dessert
29 €

entrée/plat/dessert
39€

Pour encore plus ...

- Truite Gravlax agrumes et épices de Noël 7€ les 100 gr
- Foie gras mi-cuit 19€ les 100 gr

Retrouvez nous pour VOS COMMANDES

Par mail: contact@bymorgan.fr

Par téléphone: 06 50 52 64 73 / 06 22 54 03 15

CAVIAR:

Sturia "Vintage"

10 gr à 29€

30 gr à 77€

Sturia "Oscietra"

pour les plus gourmets

10 gr à 32€

30 gr à 88€

A commander avant le 18 décembre 2023, Quantités limitées, Livraison dans un rayon de 10KM inclus, 50% d'acompte à la commande

https://www.instagram.com/experiences_culinaires_herault

<https://www.facebook.com/BymorganetCo/>