



Notre carte des plats à emporter pour vos fêtes de fin d'année

Le cocktail

Les pièces froides – Le plateau de 10 pièces à 15 € ou de 25 pièces à 35 €

Macaron au foie gras

Blinis de truite de Licq Atherey fumée, crème citronnée

Tartare de Saint Jacques au Yuzu

Sablé de thon mariné, crème de piquillos et perle de citron

Crostini mousse de foie et bœuf séché de Barcus

Les pièces chaudes – Le plateau de 10 pièces à 15 € ou de 25 pièces à 35 €

Crabe txangurro aux agrumes

Royale de foie gras, coulis de mangue

crostini de jambon Ibérico et cèpes

Boudin blanc de seiche

Pomme de terre haddock

Conditions : valable du 22 décembre au 1^{er} janvier – les commandes sont à passer

Minimum 72h00 à l'avance, par téléphone ou par email contact@hotel-chilo.com

Les entrées

Paté en croute de gibier au foie gras 9 €

Raviole de chair de crabe et étuvée de fenouil, langoustine snackée 12 €

Charlotte de foie chaud aux pommes 11 €

Les plats

Galette de ris de veau aux pommes de terre, crème de morilles 18 €

Lièvre à la Royale et légumes d'hiver 18 €

Fricassée de lotte et gambas, jus safrané et petits légumes 17 €

Le chapon de Noël en deux façons, la cuisse farcie et le suprême poché, jus aux truffes et barquette de pommes de terre aux cèpes

Les desserts

Demi ananas Victoria à la crème brûlée 7 €

Macaron chocolat, mandarines confite, crémeux praliné 7 €

Le baba au Rhum Ambré de la Martinique, fruits exotiques 7 €