



Aufil du Zinc

## MENU DE NOËL : 24 & 25 Décembre 2020

### Apéritif :

Croque jambon et truffe noire,  
Brioche feuilletée cacio e pepe,  
Chips de riz soufflé à la bouillabaisse safranée et rouille.

**Entrée :** Foie Gras de la ferme Rabuat confit,  
mangue et fruit de la passion, crumble aux épices.

**Poisson :** Saint Jacques de la baie de Quiberon juste poêlée,  
royale de persil, topinambours et gnocchis, truffe noire.

**Viande :** Chapon de la ferme des Chocats en 2 services :  
Le filet poché au vin jaune, céleri, cresson et sauce suprême.  
La cuisse et les abats en bouillon, poireaux, pomme de terre et truffe noire.

**Fromage :** Comté 36 mois d'affinage.

**Dessert :** Buche glacée, citron de Menton, poire et gingembre.

Mignardises et pain maison.

**64€/personne**



Sur commande avant le 18 décembre 2020

Retrait le 24 décembre de 14h00 à 18h00

Réservation par email à [contact@aufilduzinc.fr](mailto:contact@aufilduzinc.fr)

Ou par SMS au 06 48 16 74 80