



## L'AXEL AT HOME



Le service traiteur de L'Axel

Pour le 24/25 décembre et le 31 décembre

### Terrine de Foie gras de canard

- 100g **18€** (1/2 pers)
- 500g **90€** (4/6 pers)
- 800g **144€** (8/10 pers)



### Saumon Fumé & Gravelax

(Préparé par nos soins)

- 150g **19,20€** (2/3 pers)
- 300g **38,40€** (4/6 pers)

### Caviar Pétrossian « Steluga Impérial »

- La boîte de 30g / **84€**

### Les 6 pièces pour l'apéritif 17€/personne

- Tartelette fine de saumon fumé
- Gougère à la truffe
- Huître cocktail
- Tartare de veau
- Pressé de Foie gras et haddock
- Club sandwich au pain de mie Japonais



### Croque Monsieur à la truffe ( à partager) 18€

## Menu du 24/25 Décembre 2021

Apéritifs : gougère à la truffe



La Saint-Jacques en carpaccio, caviar « Steluga »



Le pressé de foie gras à la truffe noire

et son pain brioché



Le filet de Turbot meunière, sauce au sarrasin



La tourte de ris veau à la truffe, embeurrée de choux,  
sauce à la truffe Mélanosporum

Ou

Le bœuf Wagyu, sauce à la truffe (supp 25€)



Fromage : La tête de moine



Le bonnet de Noël



Par personne : 85€  
Menu enfant : 25€