

Communiqué de presse
Septembre 2021

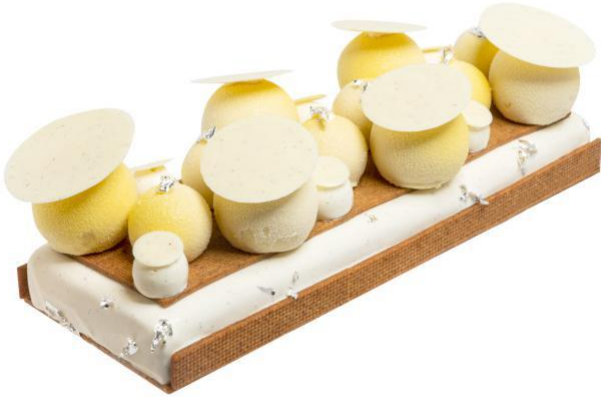
Guy Martin

***Bûches de Noël et gâteaux des rois,
Guy Martin dévoile ses créations pour les fêtes***

A chaque table son interprétation de la bûche et de la galette des rois, celles des Maisons Guy Martin jouent la diversité...



LE GRAND VEFOUR



Bûche vanille, bergamote et yuzu

Avec sa part belle faite aux agrumes, ce4e bûche au goût délicatement équilibré entre acidité et douceur ravira les gourmets.

Pour 6 personnes

Ingrédients :

crémeux vanille bergamote, biscuit madeleine citron vert, praliné vanille, ganache bergamote vanille, caramel bergamote, yuzu

Prix : 89€ la bûche

Gale7e des rois aux amandes et confit de azuki

Le goût de noise4e du confit d'azuki, le fameux haricot rouge du Japon, relève avec délicatesse la générosité et les saveurs de ce4e gale4e.

Pour 6 personnes

Ingrédients :

feuilletage, frangipane, confit d'azuki, jus de be4erave, sirop

Prix : 43€ la gale4e



La bûche et la gale7e sont à réserver au 01 42 96 56 27 ou sur resa.gvefour@orange.fr

A NOSTE



Bûche foie gras

Les saveurs espagnoles des piments doux et de la liqueur de prunelles anisée à la rencontre de la délicatesse du foie gras pour une bûche inoubliable.

Pour 6 personnes

Ingrédients :

mousse foie gras, piquillos, pruneaux à l'Armagnac, pain d'épices, glaçage groseille/ patxaran

Prix : 68€ la bûche

Gale7e Tor3lla

Totalement espagnole, une gale4e épicée de piments doux et citrons confits pour bonifier une torSlla finement préparée.

Pour 6 personnes

Ingrédients :

Pâte feuilletée, pousse d'épinard, torSlla de pomme de terre, citrons confits, guindillas

Prix : 36€ la gale4e



La bûche et la galette sont à réserver au 01 42 03 91 91 ou sur contact@a-noste.com

PASCO

Bûche Macae Goyave Passion

DéfiniSvement chocolat, noir et blanc, ce4e bûche marie les saveurs tropicales pour une douceur en bouche unique.

Pour 6 personnes

Ingrédients : mousse anglaise, glaçage cacao, base sirop, biscuit moelleux, compote passion goyave, ganache montée Opalys vanille, crémeux.

Prix : 64€ la bûche



Gale7e Virginia

Place aux saveurs sucrées avec ce4e gale4e au délicat goût praliné, rehaussée de la saveur légèrement acidulée d'une poire fine et fondante.

Pour 6 personnes

Ingrédients : deux ronds de feuilletage de 25cm de diamètre, crème de praline cacahuète 70%, poire pochée à la vanille, dorure avec crème.

Prix : 38€ la gale4e



La bûche et la gale7e sont à réserver au 01 44 18 33 26 ou sur www.restaurantpasco.fr