Menu du 01 Janvier 2024

Servi au restaurant

<u>50€</u>

Les Entrées au choix :

- Foie gras mi-cuit comme un nougat & mesclun de salade verte
- Ris de veau crémeux au vin de noix
- Saumon fumé par nos soins & fromage frais de La Prade à la truffe de l'Yssandonnais

Les Plats au choix:

- Noix de Saint-Jacques snackées à la truffes de l'Yssandonnais
- Pièce de veau au vin jaune
- Magret de canard aux agrumes

Les Desserts au choix :

- Cromesquis de fromage frais de la ferme de La Prade à la truffe de l'yssandonnais sur un lit de roquette
- Omelette norvégienne by « La Tête de l'Art »
- Pavlova à la poire pochée au vin rouge parfum de pain d'épices



Pensez à offrir un Chèque-Cadeau





Restaurant

« La Tête de l'Art »

Vous propose pour les fêtes de fin d'année



Et chez nous, tout est fait MAISON !!!!!

155, avenue Jules Ferry 19130 OBJAT

Tel: 05 55 25 50 42 latetedelart@wanadoo.fr

https://restaurantlatetedelart.eatbu.com

Imprimé par nos soins, Ne pas jeter sur la voie publique