



**MENU DES FÊTES À
EMPORTER**

24 & 31 DÉCEMBRE

COMMANDES PAR TÉLÉPHONE (05.55.74.42.09)
DU MARDI AU SAMEDI DE 9H À 12H ET DE 18H À 20H

RETRAIT DES COMMANDES LES 24 & 31
ENTRE 16H ET 19H

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Menu complet avec amuses bouches offerts

39€

Entrées

(11€ à la carte)

Foccacia aux cèpes et magret fumé, copeaux de parmesan

Ou

Truite de Borrèze en gravelax et crème acidulée sur un généreux blinis

Plats

(18€ à la carte)

Volaille fermière farcie à l'ancienne, sauce aux morilles

ou

Feuilleté de Saint-Jacques, sauce marinière crémée

Garnitures : légumes de saison rôtis et pommes dauphines maison

Desserts

(10€ à la carte)

Entremets poire-chocolat : biscuit façon brownies aux noix,
compotée de poires et mousse vanille

Ou

Entremets ananas-coco : biscuit madeleine, compotée d'ananas ,
mousse coco-citron vert, streusel noisette

Suggestion :

Terrine de foie gras de canard mi-cuit 12€ les 100g