



24 & 31
DECEMBRE

Menu des fêtes à emporter

Menu complet avec
amuses-bouches offerts
39€

Entrées (11€ à la carte) :

Belle gougère au parmesan garnie, truite de Borrèze en gravelax,
mousse citronnée et crudités
ou

Tourtou maison, effiloché de volaille aux saveurs thaï,
magret fumé et foie gras

Plats (18€ à la carte)

Pavé de cabillaud, viennoise aux herbes fraîches, beurre blanc
aux agrumes
ou

Feuilleté de veau et duxelles de champignon façon Wellington

Tous nos plats sont accompagnés de pommes dauphines maison et de légumes de saison rôtis

Desserts (10€ à la carte)

Poire-châtaignes : tartelette poires amandes,
mousse châtaigne et confit de poire aux épices
ou

Choco-noisette : croustillant praliné, mousse noisette,
biscuit dacquoise et ganache tendre au chocolat

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