

PLATS Á EMPORTER POUR NOËL

Plats proposés du mercredi 23 décembre au jeudi 31 décembre 2020

ENTRÉES:

- Tranche de foie gras mi-cuit maison 80g, confiture de coings aux épices et pain de mie maison. 10.00€
- Tartare d'avocat, pamplemousse, saumon fumé et gambas. 10.00€

PLATS :

- Filet de bœuf sauce au foie gras. 18.00€
 - Magret de canard sauce à l'orange. 15.00€
 - Filet de féra sauce champagne. 15.00€
- Nos plats seront accompagnés d'un féculent et de légumes de saison.

BÛCHES PATISSIÈRES MAISON :

- Chocolat- caramel : Dacquoise cacao, feuilletine chocolat au lait, mousse caramel, velouté cacao.
- Marron-chartreuse : pâte sablée, crème de marron, génoise parfumée chartreuse, crémeux chartreuse, mousse marron.
- Mûre-tonka : dacquoise noisette, croustillant noisette, crémeux mûre, mousse tonka, glaçage mûre.
La part = 4.50€

- Foie gras mi-cuit, en terrine de 500grs. 38.00€
- Pain de mie entier. 3.00€
- Confiture de coings aux épices. 125grs 2.00€
250grs 4.00€
- La bûche 6 personnes = 24.00€

A OFFRIR :

- Bon cadeau à définir sur place avec Magali.
- Paniers garnis :

1 Domaine de Joÿ gros manseng IGP côtes de Gascogne 2018. 75 cl 12.5%, 1 pain de mie maison, 500g de foie gras mi-cuit maison, 250g de confiture de coing aux épices maison. 55.00€

1 Domaine de Joÿ gros manseng IGP côtes de Gascogne 2018. 75 cl 12.5%, 1 pain de mie maison, 250g de foie gras mi-cuit maison, 125g de confiture de coing aux épices maison. 35.00€

Réservation avant le vendredi 18 décembre au
04.75.70.10.43