

Menu des FÊTES à emporter

DISPONIBLE LE 24, 25 ET 31
DÉCEMBRE SUR RESERVATION

ENTRÉES

Terrine de foie gras maison

Foie gras d'Auvergne, chutney de groseille offert

6€ la part
de 50g

Bouchée au ris de veau et morilles

Feuilletage maison, ris de veau et morilles. A réchauffer au four.

12€ la
pièce

Assortiment de mises en bouche festives

Mini feuilleté au foie gras, terrine de St-Jacques au safran, mini sandwich au homard, pâté en croute chasseur, blinis à la truite fumée

19€ les 5
pièces

PLATS

Ballotine de dinde aux marrons

Servie avec pommes grenailles salardaises et jus au marron. A réchauffer au four

15€ la
part

Chapon rôti truffé

Servie avec pommes grenailles salardaises et jus à la truffe. A réchauffer au four

19€ la
part

DESSERTS

Buche de Noël tout chocolat

Bûche classique aux trois chocolats

4€ la part

Buche de Noël aux fruits exotiques

Bûche à la mangue et fruit de la passion

4€ la part



SARRAN
CHAMPS SUR TARENTEINE