Carte de Noël à emporter

Cette année nous vous proposons un menu de Noël complet comme d'habitude mais aussi chaque plat au détail selon vos envies

*****

Mise en bouche

*****

Terrine de foie gras de canard au magret fumé, compotée de mangue et poivre 5 baies
(9,00 € la portion)

ou

Gravlax de truite à la betterave et aneth, crème aux herbes fraîches
(9,00 € la portion)

*****

Blanquette de chapon aux champignons et au Whisky,
papillote de butternut et carotte au romarin, riz
(24,00 € la portion)

ou

Pot eu Feu de la mer,
Saint-Jacques, lieu jaune, crevettes et coques, bouillon de légumes au safran,
Grenailles et légumes d'hiver
(24,00 € la portion)

*****

Assortiment de 4 fromages de la région (+5,00 €)

*****

Sablé aux trois chocolats et praliné (7,00 € la portion)

ou

Entremet mangue et passion (7,00 € la portion)

*****

Menu Complet (Mise en bouche, Entrée, Plat et Dessert): 41,00 €/pers

Le foie gras de canard au magret fumé d'Angélique :
10,50 € les 100 g
bloc mis sous-vide au poids de votre choix (100 g minimum)

Menu servi froid, se conserve au réfrigérateur, à réchauffer selon nos instructions,
Commandes jusqu'au dimanche 20 décembre par téléphone au 04 50 77 80 41
ou par mail : david-touzet@restaurant-les1separables.fr

Collecte le jeudi 24 décembre de 10h00 à 11h30.