

NOS PLATS À EMPORTER « NOËL 2024 »

**ENLÈVEMENTS DES MARDI 24 ET MERCREDI 25 DÉCEMBRE
A PARTIR DE 16 H SUR RDV :**

ATTENTION ... CHANGEMENT !

Merci de vous présenter directement à l'accueil du Restaurant !
(il n'y aura pas de chalet à l'arrière)

Le foie gras de canard nature :

- 2 tranches de 80 gr environ conditionnées sous-vide
accompagnées d'une brioche et d'un chutney aux figues 45.00 €

Le foie gras de canard aux truffes :

- 2 tranches de 80 gr environ conditionnées sous-vide
accompagnées d'une brioche et d'un chutney aux figues 65.00 €

Le saumon fumé Maison

Conditionné sous-vide en 350 gr (pour 4 pers) 35.00 €
Accompagné d'une crème de Raifort

Le saumon Gravelax Maison

Conditionné sous-vide en 350 gr (pour 4 pers) 35.00 €
Accompagné d'une crème de Raifort

La truffe Melanosporum du Périgord

cours du jour...

LE MENU DE NOËL

70,00 € /pers.

- La bavaroise de homard, gelée aux crevettes et coques, langoustine pochée
- Les noix de St-Jacques sur lit de poireau, sauce au vin jaune
- Le suprême de chapon truffé, morilles, petits légumes, riz aux trois saveurs
- L'entremets Champagne-Mandarine

**Tous ces plats pourront être conservés pendant 72 h en respectant leur
conditionnement et la chaîne du froid.
Ne pas manipuler avant consommation !**

INFOS « PÊLE-MÊLE »

Nos prix s'entendent TTC.

Vous souhaitez consommer le menu de Noël le 24 au soir ou le 25 décembre :
l'enlèvement est prévu le mardi 24 décembre !

Vous souhaitez consommer le menu de Noël le 26 décembre :
l'enlèvement est prévu le mercredi 25 décembre !

Réservez vos plats uniquement par téléphone au 03 87 92 18 40 **avant le 17.12.2024**

Le règlement se fera sur place en CB, en chèque ou en espèces.

Le mois de décembre étant très chargé en repas de fin d'année en présentiel au Restaurant, Le Chef ne prévoit pas de VENTE A EMPORTER avant les fêtes.
La soirée de St-Sylvestre étant privatisée, il n'y aura donc pas de vente à emporter pour le nouvel An.
Merci de votre compréhension.

Nous serons en congés annuels du 01 au 11 janvier inclus.
A la réouverture, les harengs saurs seront de rigueur, et jusqu'à fin février 2025 !

Excellentes fêtes de fin d'année à vous et... à très vite !