

# Menu à emporter pour le Réveillon de Noël et Nouvel An (34,00€)

*Potage aux courgettes vertes, mascarpone et jambon d'Ardenne (7,00€)*

\*\*\*\*

*Croustillant de pigeon ramier farci au chou vert et lardons, duxelles de champignons sauvages (15,00€)*

ou

*Dos de cabillaud rôti en croûte de couteaux de mer, aux infusions de basilic (15,00€)*

ou

*Noix de Saint-Jacques poêlées au safran, quinoa et rosace de saumon fumé (suppl. 8,00€)  
(20,00€)*

\*\*\*\*

*Mignonettes d'agneau aromatisée au massalé doux, mousseline de topinambour, shiitakes poêlés et gratin dauphinois (21,00€)*

ou

*Boudin de dinde « Joli Pré » farci aux asperges vertes, pleurotes au curry et stoemp aux poireaux (21,00€)*

ou

*Noisettes de biche poivrade royale aux fraises, coulis de potiron, poire Félicia aux airelles, dés de céleri rave aux pignons de pin torréfiés et croquettes au maïs (suppl. 8,00€) (26,00€)*

\*\*\*\*

*Cheesecake citronné aux fruits rouges et le coulis (8,00€)*

ou

*Croquant et mousse au chocolat noix-noisettes, brownies et crème anglaise au café (8,00€)*

ou

*Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés (9,00€)*

NB : Possibilité d'avoir le cabillaud en plat. Ce menu complet est au prix de 34,00€ hors suppléments. Cependant vous avez la possibilité de prendre uniquement un de nos plats au prix indiqué entre parenthèses.

***Ce menu vous est proposé pour le 24 et le 31 décembre. Nous vous demandons de bien vouloir réserver jusqu'au jeudi soir au plus tard avant les réveillons.***

*Pour cette occasion, nous vous proposons d'emporter aussi :*

- ❖ *Notre foie gras de canard cuit au torchon aromatisé au Muscat de Beaumes-De-Venise. Servi avec le cramique et la confiture d'oignons (19,00€ la portion)*
- ❖ *L'assortiment de 3 Zakouskis pour accompagner votre apéritif (6,00€) : Rilette de maquereau en verrine, mini vol au vent, pizzette au saumon fumé.*

*Et enfin, nous vous proposons également notre sélection de vins provenant du moulin à vins à Verriers, pour accompagner votre réveillon (au prix du tarif de Monsieur Spyrou Iraclis) :*

- ❖ *Pour l'apéritif : Côtes Catalanes « Petits grains » Serre Romani 2022 (100% Muscat) (9,60€)*
- ❖ *Pour l'entrée : Vouvray sec « Pointe de silex » Complices de Loire 2022 (15,00€)*
- ❖ *Pour le plat : Saint-Joseph « Méribets » rouge domaine Vallet 2022 (18,90€)*
- ❖ *Pour Minuit : Champagne Couvent-Parent « Reserves » Brut (29,00€)*

*Et si vous êtes en manque d'idées pour vos cadeaux de fin d'année, nous vous proposons nos bons cadeaux à offrir.*

***Laurence et Benoit vous souhaitent un joyeux Noël et une excellente année 2025 !***