



MENU DE FÊTES

menu pour une personne disponible pour Noël et le Nouvel An
A commander une semaine à l'avance

A la carte selon vos envies ou
Entrée + Plat + Dessert
30€

ENTRÉE

- 6 Huîtres Marennes Oléron n°2 aux fruits de la passion 12€
6 Huîtres Marennes Oléron n°2 aux oeufs de hareng fumé 12€
Carpaccio de Bar aux fruits rouges, vinaigres de framboise et son
mesclun Bio 16€
Foie Gras mi-cuit au cacao et sa brioche 11€
Foie Gras mi-cuit au sel et sa trilogie de pommes 11€

PLAT

- Noix de Saint-Jacques poêlées en brochette de romarin et lard fumé,
duo de patates douces, sauce citron-thym 17€
(Supplément Menu +3€)
Gambas rôties à l'asiatique, lait de coco, citronnelle et coriandre,
fondue de chou kale et nouilles sautées 14€
Souris d'agneau confite à l'ail et au miel, légumes d'automne et
pommes de terre rattes 15€
Chapon Ariégeois farci aux châtaignes et foie gras, sauce aux cèpes
et purée de pommes de terre truffée 14€

DESSERT

- Une part de bûche aux choix 2€50 ou 3€

Vos commandes au
09 87 57 44 69

RETRAIT au

1 er Forum Place Jean Jaurès
09100 Saint Jean du Falga

l'emportee.fr -- facebook.com/l'emportee

