

Sur place

le 31 décembre de 19H30 à 21H - Sur réservation au plus tard le mardi 27 Décembre

A emporter

les 23 et 24 décembre de 12H à 18H - Commande au plus tard le mardi 20 Décembre

les 30 et 31 Décembre de 12H à 18H - Commande au plus tard le mardi 27 Décembre



Produits A EMPORTER

(Dans la limite des stocks disponibles à partir du 1er déc)

Foie gras de Canard mi-cuit, au Malvoisie

100g - 14 €

Saumon fumé maison tranché au Thé noir de Noël

100g - 10 €

Magret de Canard fumé maison au bois de Pommier

100g - 9 €

Pain Feuilleté

30 g - 1.90 €

Pain aux Fruits secs

600 g - 7.50 €

Pain au levain au sel de Guérande

1 kg - 10.50 €

Menu de Fêtes

5 services (Mise en bouche, entrée au choix, plat au choix, fromage, dessert au choix)

69 € sur place / à emporter 54 €

Menu Gourmet

6 services (Mise en bouche, entrée au choix, 2 plats (viande et poisson), fromage, dessert au choix)

80 € sur place / à emporter 69 €

Menu



Mise en bouche

Sucette de Foie gras laquée Caramel de Praline
Capuccino de Champignons, espuma de Chorizo

Entrées

Cassolette de ris de Veau et Morilles, Gâche à l'huile de Pistache

.

Tartare de Bar mariné au Citron noir et Langoustine,
Sablé à l'huile de Truffe et Radis noir

Plats

Bœuf dans le filet en croûte de Noisettes torréfiées, jus chocolaté Réglisse,
purée de Châtaignes et Tatin d'échalottes

.

Blanquette de Lotte et petits oignons confits, St Jacques rôties,
jus de Persil Bergamotte, émulsion de Patates douces

Fromage

Brie de Meaux truffé maison, gelée de Pommes, Pain feuilleté

Desserts

Pavlova , crème de Fruits exotiques, sorbet Litchi

.

Paris Brest praliné, Cerises amarena



*Auberge des
étiers*
Karine et Fabian