



Pour vos repas de Fêtes
Commandez les produits « Fait Maison »
par notre Chef Pacôme Epron.

Sur commande, par téléphone (02 97 31 70 70 ou 06 83 36 85 67)
N'hésitez pas à nous laisser un message !
A retirer à La Désirade du 18 au 31 Décembre sur rendez-vous
Ou sur le Marché de Bangor le 19 Décembre

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé au Bois de Hêtre 9,00 €
(les 100 g)

Conditionné sous vide. DLC à 21 jours

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit 13,00 €
(les 100 g)

Conditionné sous vide. DLC à 21 jours

Tartinables (en conserve stérilisée, pots de 90 g) À partir de 5,30 €

Menu de La Saint-Sylvestre à emporter 69 € / pers
(à commander jusqu'au 28 Décembre, à retirer le 31 Décembre) (hors boissons)

Menu du 31 Décembre (à emporter)

... Avec les astuces du Chef pour servir ce repas de Fêtes

Mise en bouche : Verrine de saumon fumé par nos soins

Tartare de concombre et caviar de betterave

Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison

Compotée de figues au vin de Jasnières

Cassolette de noix de St Jacques en coquille

Poireaux, moules, crème de safran gratinée

Cuisse de pintade farcie aux cèpes de l'Île et lard fumé

Mousseline de Butternut rôtie et éclats de châtaignes

Jus de carcasse réduit

Tomme de brebis de l'Île rôtie au miel

Ail confit, chutney de pommes, tomates et oignons

Cheese-cake aux marrons en fine gelée de coings

(Légère mousse de chocolat Barry, croustillant praliné-amande-noix de Pécan biscuit moelleux aux marrons, sablé cacao-amande)

Avec les suggestions de vins du Patron, au moment de la commande ...

