

# Menu à emporter pour le Réveillon de Noël et Nouvel An (33,00€)

*Crème Dubarry et le saumon fumé (7,00€)*

\*\*\*\*

*Croustillant de cuisses de grenouille aux petits légumes et le velouté (14,00€)*

ou

*Barbue rôtie au beurre de gambas sur sa poêlée de chou vert (14,00€)*

ou

*Noix de Saint-Jacques et girolles saisies, coulis de potimarron (suppl. 8,00€) (19,00€)*

\*\*\*\*

*Tournedos de cochon de lait cuit basse température, velouté de poireaux parfumé au  
genièvre, gratin de patates douces aux carottes (20,00€)*

ou

*Suprême de pintade fermière farcie à la mozzarella fumée et au pistou de tomate, sauce  
cressonnette, poêlée de légumes et pomme ménagère façon savoyarde (20,00€)*

ou

*Noisette de biche et le coulis de pomerol crémé à la moutarde de cassis, chicon caramélisé,  
airelles, champignons sauvages et croquettes au céleri rave (suppl. 8,00€) (25,00€)*

\*\*\*\*

*Mousse chocolat-orangine et le crumble au spéculoos (8,00€)*

ou

*Pomme confite façon tatin sur un nid de streusel, caramel beurre salé et ganache vanille  
bourbon (8,00€)*

ou

*Assiette de Fromages régionaux frais et Affinés (8,00€)*

NB : Possibilité d'avoir la Barbue en plat. Ce menu complet est au prix de 33,00€ 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 lundi 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 (18,00€ la portion)*
- ❖ *L'assortiment de 3 Zakouskis pour accompagner votre apéritif (6,00€) : Vitello Tonnato en verrine, Sapin de Noël en feuilleté au saumon fumé, Flammekueche.*

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

- ❖ *Pour l'apéritif : VDT « Insolite viognier gourmand » Domaine de Moline (11,50€)*
- ❖ *Pour l'entrée : Saint-Véran « Confidentielle » Juillard-WolkoWicki 2021 (16,40€)*
- ❖ *Pour le plat : Crozes-Hermitage « Primavera » Domaine du Colombier 2022 (19,30€)*
- ❖ *Pour Minuit : Champagne Couvent-Parent « Réserve » 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 2024 !***