



À emporter

...Pour la Noël...et réveillon Nouvel An...

Nos entrées :

- La crème de champignons des bois et chips de magret de canard fumé 12,00€/litre
La médaillon de foie gras mi-cuit de canard, brioche et son confit de mangues au gingembre 13,00€
L'aumonière de fruits de mer (st-Jacques, scampis et crevettes grises) aux petits légumes croquants. 13,00€

Nos plats :

- Les noisettes de biche, sauce grand veneur, chicon caramélisé, poire aux airelles, purée de butternut au gingembre et les pommes croquettes. 20,00€.
- Le suprême de faisaneau fondu de bouquet des moines, chicons, crème de courgettes et pommes croquettes. 19,00€.
- Le dos de cabillaud « royal » en croûte de tapenade tomates/olives, p.d.terre ratte 19,00€.

Nos boissons :

- Cocktail « maison » (rhum blanc et trois jus de fruits) 29,00€/L (7 verres).
- Apéritif « maison » (safari, vin blanc et fruits frais) 32,00€/L (8 verres).
- Vin blanc : Domaine Maison Cheverny en Val de Loire (sauvignon/chardonnay) 9,90€
- Vin rouge : Costières de Nîmes Le Mas Basile (syrah, grenache) 9,90€

Les commandes devront être passées pour le 20 Décembre au plus tard pour Noël et le 25 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Celles-ci devront être emportées entre 10h et 15h pour les deux jours (le 24 et 31).

Un acompte de 50% vous sera demandé et vaudra gage de réservation.

Numéro de compte BE 32 0016 8153 4002 en communication : nom de la réservation..

Le Chemin de Table

Clos des mésanges 3

5020 Vedrin 081/212933



