

Emilie & Thomas présentent
LE MENU DES FÊTES

Cocktail apéritif pour 4 personnes 40€

Sablé au vieux Rodez (8 pièces)
Pressé de boeuf d'Aubrac et condiment (8 pièces)
Truite marinée mi-cuite et condiment aux 5 baies (8 pièces)
Gâteau moelleux aux escargots des Saradelles et persillade (8 pièces)
Gougère garnie d'une mousse de chèvre (8 pièces)

Menu 45€

Bouillon de poisson de roche légèrement gélifié, effeuillé de daurade,
coquillages et vinaigrette marinière

OU

Velouté de légumes anciens, gâteau de foie blond, condiment et dentelle
de pain

Les Saint-Jacques rôties, courges et épeautre en risotto, légumes
croquants et pickles

OU

Le dos de biche mariné, croûte au noix, jus perlé à l'huile de noix,
pommes Dauphines et betteraves

Assortiment de fromages de nos producteurs

Bûche poire-praliné et chocolat (coeur praliné à l'ancienne, poires
caramélisées, biscuit Sacher, feuillantine et mousse au chocolat Manjari)

*Menu disponible du 24 décembre
au 1er Janvier
Commande jusqu'au 19 décembre
Retrait du 24 au 1er (sauf le 25 décembre)
de 11h30 à 14h
Commande par mail :
contact.etrestaurant@gmail.com*