



Menu des Fêtes 2024

PRISE ET RECUPERATION DES COMMANDES

Noël

Date limite des prises de commande Samedi 21 Décembre

Horaires de récupération

Lundi 23 Décembre 10h30-18h30

Mardi 24 Décembre 10h00-15h00

Nouvel An

Date limite des prises de commande Samedi 28 Décembre

Horaires de récupération

Lundi 30 Décembre 10h30-18h30

Mardi 31 Décembre 10h00 15h00



RESERVATIONS

0983572940 / boutique@restaurant-lebistrot.com

NOTRE MENU

Mises en bouche

- Foie gras de canard IGP mi-cuit 250gr (sous vide) 35€
- Saumon gravelax maison et ses garnitures 21€

Entrées

- Pâté en croûte de pintade, foie gras, truffe et magret 8€
- Duo de saumon frais et gravelax, crémeux à l'aneth 9€
- Bouchée à la reine, volaille de Bresse, champignons 7€

Plats chauds

- Filet de Bar en croûte de châtaignes, crémeux de courge 17€
- Pavé de saumon grillé, beurre blanc au Champagne 16€
- Chapon farci aux marrons et champignons, sauce cèpes 17€
- Médaillon de veau basse température jus à la truffe 19€

Nos garnitures

- Assortiment de légumes d'hiver 4€
- Gratin de cardons au Beaufort 5€
- Risotto aux potimarrons et champignons 5€
- Traditionnel gratin dauphinois 4€

Desserts

- Verrine de crème de marrons et meringue Suisse 7€
- Notre fameuse mousse au chocolat 7€