Nous serons ouverts jusqu'au 24 décembre au déjeuner inclus. Commande jusqu'au mercredi 23, merci. Remise des plats toute la journée du jeudi 24 décembre du matin jusqu'à 15 heures.

- Cassoulet à emporter... **17 € la part**
- Foie gras de canard... **150.00 € le kilo**
  (une part environ 70 gr soit 10.50 €)
- Saumon fumé maison... **100.00 € le kilo**
  (la part environ 80 gr soit 8.00 €)
- Ris de veau aux macaronis... **38 € la part**

Nous réalisons les bons pour vos cadeaux. Soit une somme X, soit un repas pour deux à 100 € incluant 2 apéritifs + 2 menus à 39 € + 1 bouteille de vin + cafés.

Nous vous remettrons un livret à l'effigie du restaurant mentionnant l'invitation.

Menu de Noël à emporter

Menu à 45 € entrée + plat + dessert
Menu à 49 € les deux entrées + plat + dessert

Foie gras de canard, chutney mangue/ananas
Ou gambas grillées, jambon ibérique et truffe
« Aestivum »

Plats

Queue de lotte rôtie, risotto nero et coquillages en bouillon safrané

Ou pressé de chapon farci aux cèpes, gratin de macaronis au parmesan et jus au foie gras et à la truffe

Desserts

Dessert réalisé par le pâtissier Maxime de Labastide St-Pierre

Bûche citron vert/framboise « La Mont Ida »

Ou Bûche au chocolat « La Mada »

A emporter jusqu'au 24/12, 15 heures maxi

CHANGEMENT DES JOURS D'OUVERTURE : A PARTIR DE JANVIER, LE RESTAURANT SERA OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI ET SOIR. NOUS SERONS OUVERTS LE WEEK-END POUR LES GROUPES UNIQUEMENT, NOUS CONTACTER.