

MENU DE FÊTES

2020

ZAKOUSKIS: 5 EUR (1 pièce de chaque sorte)

- ★ Cône ricotta/basilic/zestes de citron
- ★ Conchiglioni farci aux cuisses de grenouilles
- ★ Risotto de petit épeautre à la truffe
- ★ Toast mousse de foie gras et pain d'épices

ENTREES: 15 EUR

- ★ Duo de foie gras : en terrine et poêlé, chutney d'airelles au miel de Gaume, Panettone grillé
- ★ Soupe de poisson «bling-bling» : noix de Saint-Jacques, coquillages et langoustine, rouille et toast de foccacia
- ★ Saumon en gravelax, röstis de pommes de terre, crème aigrelette estragon-mandarine, salade de mâche

PLATS: 18 EUR

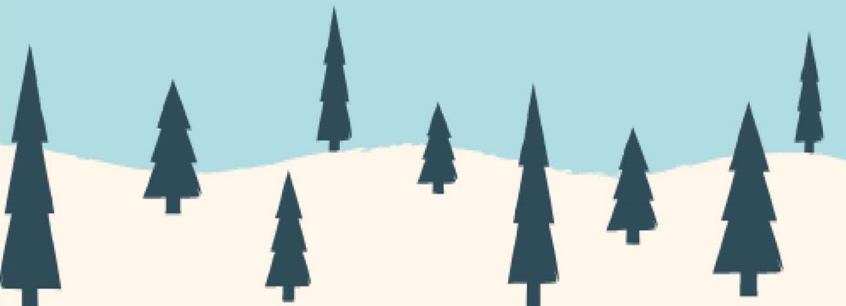
- ★ Porc ibérique, arancini façon paëlla, coulis poivron et chorizo, courgette travaillée
- ★ Lotte en mode tandoori, riz aux épices douces, carottes et navet boule d'or
- ★ Cuisse de chapon basse température, tartelette pommes de terre et oignons confit, tombée de choux vert au lard Gaumais

DESSERTS: 5 EUR

- ★ Crème brûlée mangue et fruit de la passion, tuiles aux amandes
- ★ Privés de culture ? Mangez un Opéra !!

MENU ENFANTS: 12 EUR

- ★ Bagel au « pulled pork » et crudités
- ★ Crème brûlée chocolat



RÉSERVATIONS

- au **0498/24.03.59**
- email à onsenlaichelesdoigts@gmail.com
(confirmation par retour d'email)
- **Noël**: réservation au plus tard le 18 décembre
(enlèvement le 24/12)
- **Nouvel an**: réservation au plus tard le 25 décembre
(enlèvement le 31/12)

TARIF POUR UN MENU COMPLET (adulte): 40 EUR

NOUS FAISONS VOTRE ACCORD VIN/METS AVEC LES VINS
DE NOTRE CAVE SUR DEMANDE, A PRIX PRODUCTEUR

ON S'EN
LAICHE
LES DOIGTS

