UN GOÛT DE NATURE

Nos délices *de Noël*



À EMPORTER POUR VOS FÊTES

L'apéritif

Mini buns au foie gras — **9 €**
Crème de foie gras, chutney de figues — *6 pièces*

Mini buns au saumon fumé — **8 €**
Crème citronnée — *6 pièces*

Mini croque-monsieur — **9 €**
Brie de Meaux et truffe — *4 pièces*

Les immanquables

Saumon d'Écosse fumé — **8 €**
Label Rouge – fumé par nos soins au bois de hêtre — *100 g*

Foie gras de canard mi-cuit — **12 €**
Des Treilles Gourmandes — *100 g*

Caviar — *Sur demande*

Truffe fraîche — *Sur demande*
Melanosporum

Les entrées

Tarte fine de boudin blanc — **13 €**
Boudin blanc artisanal, oignons confits et pommes fondantes

Vol-au-vent — **15 €**
Saint-Jacques et cèpes

Les plats

Fricassée de volaille — **23 €**
Crème de vin jaune et morilles, purée de pommes de terre et petits champignons de Paris

Médaillons de lotte — **22 €**
Risotto aux petits légumes et crème de champagne

Le dessert

Le rocher — **9 €**
Feuillantine craquante, praliné noisette et chocolat fondant — *la part*
4 personnes minimum

SUR COMMANDE
Jusqu'au 20 décembre

RETRAIT AU RESTAURANT
Le 24 décembre, de 10 h à 12 h 30

09 84 32 67 18
7 rue des Cordeliers · 77100 Meaux
www.ungoutdenature.fr