

Menu des fêtes de fin d'année

DU 23 AU 31 DÉCEMBRE 2020



FOIE GRAS DE CANARD AU VIN ROUGE ET AUX ÉPICES (POIDS NET 60 GR)
MARMELADE DE CERISE NOIRE & PAIN Brioché
(8 € À LA CARTE)

CONSOMMÉ DE HOMARD À LA BADIANE
DICKLES DE LÉGUMES & FREGOLA SARDA
(8 € À LA CARTE)

FILET DE TURBOT (POIDS NET 90 - 100 GR)
SAUCE CHAMPAGNE À LA CRÈME DE LA FERME DE L'ISLE, RIZ VÉNÉRÉ & CHOU ROMANESCO
(16 € À LA CARTE)

FILET DE BŒUF AUX MORILLES (POIDS NET 100 - 110 GR)
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES
(16€ À LA CARTE)

SAINT-MARCELIN
PAIN AUX NOIX & MARMELADE
(6 € À LA CARTE)

MERVEILLEUX
CHOCOLAT NOIR & ANANAS
(7,50 € À LA CARTE)

MENU
DEGUSTATION



6 PLATS


LE REPAS DE FÊTES DES PLUS PETITS – 15,00 €

FOIE GRAS DE CANARD
CŒUR DE RUMSTEAK, POMMES DE TERRE GRENAILLES & JUS DE BŒUF RÉDUIT
FONDANT AU CHOCOLAT

CONDITIONS DE RESERVATION

RÉSERVATION PAR TÉLÉPHONE AU 02.33.74.20.14 OU PAR MAIL A CONTACT@LFDCA.FR
COMMANDE DES PLATS AU PLUS TARD 48H AVANT
!! 72H AVANT POUR LE 25 ET LE 31 DÉCEMBRE !!

LES PORTIONS DES PLATS NE SONT PAS MODULABLES,
ELLES SERONT IDENTIQUES DANS LE MENU COMPLET OU À LA CARTE