



# RESTAURANT

ANNE & MATTHIEU OMONT

## Liste de plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2022

*( Nous nous réservons le droit de changer certaines garnitures, sauces ou toute autre chose )*

Notre pâté en croûte	12,00 €
Le marbré de foie gras et ses poires caramélisées aux amandes	15,00 €
foie gras mi- cuit / kg	150,00 €
Le saumon label rouge écosses fumé par nos soins, crème citronnée	13,00 €
Les makis de saumon fumé, et algues Wakamé	12,00 €
Les Saint Jacques "ERQUY", julienne de légumes et sa sauce Champagne	16,00 €

La dinde de Jaligny, farcie aux châtaignes, tagliatelles maison et sauce smithane	16,00 €
La noisette de biche en brioche, sauce poivrade et mousse de céleri	25,00 €
Poisson sauvage (selon cours), fondue de poireaux, sauce Sauvignon	16,00 €
Poisson sauvage (selon cours), papillote de légumes anciens	25,00 €

La bûche au chocolat, cœur vanille Tahitensis de l'île de Tahaa	5,00 €
La bûche glacée vanille et clémentine de Corse	5,00 €
Le ballotin de Macarons (15 unités)	15,00 €

### Notre sélection de vins pour accompagner votre repas : prix caviste

<b>Champagne</b> , Grand Cru, "Pierre Callot"	29,00 €
<b>Saumur</b> , L'Insolite, Domaine des roches neuves, « Thierry Germain »	2017 27.00€
<b>Jurançon</b> , « Domaine Uroulat »	2019 37.00€
<b>Cahors</b> , Le Sid, « Matthieu Cosse »	2016 21.00€
<b>Saint Joseph</b> , Les Granilites, « M. Chapoutier »	2019 39,00 €