



# RESTAURANT

ANNE & MATTHIEU OMONT

## Plats et menu à emporter pour les fêtes de fin d'année 2024

|  |          |
|--|----------|
| Le foie gras mi- cuit / kg   | 120,00 € |
| Le saumon label rouge écosses fumé<br>et tranché par nos soins /kg | 100,00 € |



Menu ( ci-dessous) à emporter à 65€ ( 2 entrées, plat, dessert)

|  |     |
|--|-----|
| Les Cromesquis de foie gras et noisettes   | 17€ |
| Les St Jacques grillées à la plancha raviole de champignons,<br>Crèmeux topinambour & truffe noire | 23€ |
| La Poularde de Bresse de la maison Miéral sauce Albufera   | 25€ |



|   |     |
|---|-----|
| La bûche Noisettes des Kaolins & chocolat Noir Grand-Cru<br>( Valrhona) | 5€  |
| Le ballotin de Macarons (15 unités)                                     | 15€ |

La sélection de notre sommelier pour accompagner votre repas :  
(prix caviste)

|  |      |         |
|--|------|---------|
| <b>Champagne</b> , Grand Cru, "Pierre Callot"                                  |      | 29,00€  |
| <b>Bourgogne</b> , Renommée, Remoissenet (Bourgogne - Chardonnay)              | 2020 | 33,00€  |
| <b>Pouilly-Fumé</b> , Petit F..., Michel Redde (Loire - Sauvignon)             | 2023 | 24.00€  |
| <b>Jurançon</b> , Domaine Uroulat (Sud-Ouest - Moelleux - Manseng)             | 2019 | 31.00€  |
| <b>Crozes-Hermitage</b> , Les Meysonniers, Chapoutier (Rhône - Syrah)          | 2022 | 24.00€  |
| <b>Monthélie</b> , les Longènes, Domaine David Dubuet (Bourgogne - Pinot Noir) | 2022 | 35,00 € |