



# LES METS DE NOËL DE LA MAISON DU PUIITS



## ENTRÉES

Foie gras de canard mi cuit 18€ les 100g  
Saumon fumé par nos soins 9€ les 100g  
Fraîcheur de crabe au kiwi et rémoulade de céleri 9€ pièce

## PLATS PRINCIPAUX

Rôti de lotte lardé sauce orange wakamé 18€ avec une garniture  
Rôti de chapon farci aux cèpes et sarrasin, jus corsé au vin rouge 18€  
avec une garniture  
Accompagnement supplémentaire 3€

## ACCOMPAGNEMENTS

Flan de courge à la châtaigne  
Tian de légumes d'hiver à l'ail noir  
Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

## DESSERTS

Bûche citron basilic 5€ la part  
Bûche lait ribot et caramel beurre salé 5€ la part

Commande jusqu'au samedi 20 décembre  
Retrait des commandes  
le mardi 23 décembre jusqu'à 17h



*Merry Christmas*

JOYEUX  
*noel*

