

Le Jarrousset en habit de fêtes

Plat à emporter pour les fêtes de fin d'année 2020

Les entrées :

*Terrine de foie gras au naturel condiment figues : 600 gr : 54 euros, soit 90 euros le kg.

La tranche 80 gr : 8 euros.

*Cœur de saumon label rouge mariné à l'aneth : 45 euros le kg

La portion 6 euros

*Fraicheur avocat King crabe, pomme granny : la portion 8 euros

Les poissons :

*Daurade royale, cuite à basse température, taboulé de choux fleur et jus iodé : 12 euros la portion

*Omble chevalier, déclinaison de courges, grillées, fumées, crémeux : 12 euros la portion

Les viandes :

*La poulette de la ferme d'Alice cotisée de noix, cèpes rôtis et châtaignes du Vénazés : 16 euros la portion

*Le lièvre à la royale, tarbais et mousseline de céleri : 14 euros la portion

*L'agneau de pays en croûte d'herbes : 12 euros la portion

*Les ris de veau aux morilles écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches : 15 euros la portion

Nous ne proposerons pas de dessert en solidarité de nos collègues pâtisseries.

Merci d'anticiper vos commandes. Dernière commande prise pour Noël, le mardi 22/12 et pour le réveillon du 31, le mardi 29/12.

Réervations par mail à jerome.cazanave@wanadoo.fr ou au 06 72 86 20 01

Triste de ne pas pouvoir partager ces moments avec vous, nous serons heureux d'agrémenter votre table, vite 2021 afin de vous revoirbonnes et belles fêtes à vous tous.