

Carte des plats à emporter pour les fêtes de fin d'année 2021/22 au Jarrousset :

Les entrées :

La terrine de foie gras au naturel pickles et condiment framboise. La portion 80 grammes :12 euros

La terrine 600g : 65 euros

Le pâté croute veiné de foie gras : la portion : 10 euros

Fraicheur avocat/crevette pomme granny : la portion 8 euros

Le risotto aux champignons, cèpes/trompette/chanterelles : la portion 8 euros

Les poissons :

Lieu jaune de ligne, sauce vin blanc, déclinaison de choux fleurs : 12 euros la portion

Le bar de petit bateau jus de bouille pomme de terre safranée : la portion 15 euros

Tourte de saumon, sauce crustacée : la portion 12 euros

Les viandes :

Le chapon, châtaigne et cèpes d'ici : la portion 15 euros

Le lièvre a la royale : la portion 15 euros

Le pigeonneau entièrement désossé cuit en croute : 15 euros

Le filet d'agneau fermier en croute d'herbes : 13 euros

Le filet mignon de cerf sauce grand veneur : 13 euros

20% de réduction sur la carte des vins

Modalités : prise de commande jusqu'au mercredi 22/12 pour Noel, enlèvement des commandes le 24/12/21 à partir de 12 h, la maison fermera ces portes aux alentours de 20 h .Pour information le restaurant sera fermer les 25/26/27 et 28 décembre.

Pour le 31 et 1^{er} , prise de commande jusqu'au mercredi 29/12 ,enlèvement des commandes le 31/12/21 à partir de 12 h, pas d'heures pour récupérer vos plats car le restaurant sera ouvert le soir.