

Prix en € TTC



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

L'équipe du Jarroussel vous propose sa carte de plats à emporter spécialement concoctés pour les Fêtes.

Les plats à emporter sont disponibles toute l'année, élaborés au fil des saisons et au gré de vos envies. Jérôme le chef, vous accompagnera sur rendez-vous dans l'élaboration de votre projet pour toutes occasions.

Travailler sur Murat dans le Cantal est un choix de vie qui nous tient à cœur, malgré les contraintes logistiques... Afin d'être à la hauteur de vos attentes, un certain délai s'impose pour toutes vos commandes, en effet certains ingrédients, choisis avec soin auprès d'éleveurs, artisans et producteurs locaux nécessitent des pré-commandes de par leur volume de production limité.

Depuis toujours, nous sommes très attachés au «Made in près de chez nous», à notre empreinte carbone, à cet héritage laissé à nos enfants et à ce magnifique territoire. Convaincus que le circuit court constitue une attitude responsable et durable, nous privilégions toujours ce choix.

Merci d'avoir pris le temps pour cette lecture.

Jérôme et son équipe.

## Les Entrées

|  | la portion |
|--|------------|
| La terrine de foie gras pickles & condiment framboise (80gr) | 18,00 €    |
| Terrine (600gr)  | 95,00 €    |
| Pâté croûte, veiné de foie gras                              | 15,00 €    |
| La truite des eaux vives du Ganel, en gravlax                | 15,00 €    |
| Le risotto aux champignons, cèpes, trompettes, chanterelles  | 10,00 €    |

## Les Viandes

la portion

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Les ris de veau, aux morilles       | 22,00 € |
| Le chapon, châtaignes & cèpes d'ici | 19,00 € |
| Le lièvre à la royale               | 20,00 € |
| Le dos de cerf, sauce grand veneur  | 16,00 € |

### NOËL

PRISE DE COMMANDES jusqu'au lundi 22 décembre,  
RETRAIT DES COMMANDES le mardi 24 décembre à partir de 12 h.  
La maison fermera ses portes aux alentours de 20 h.

LE RESTAURANT SERA FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE

**20% de réduction  
sur la carte des vins**

### ST SYLVESTRE - JOUR DE L'AN

PRISE DE COMMANDES jusqu'au lundi 29 décembre,  
RETRAIT DES COMMANDES le mardi 31 décembre à partir de 12 h.  
LE RESTAURANT SERA OUVERT LE MARDI 31 DÉCEMBRE