



L'équipe du Jarrousset 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