



# Menu de Noël 45€

Retrait le 24 décembre de 14h à 17h au restaurant.

## Entrée

Blini de Saint Jacques fumées, citron confit, topinambour, radis et noisette

## Plat

Suprême de chapon farci aux châtaignes, crème de foie gras, céleri et risotto truffé à la courge

## Dessert

Le rocher chocolat, cacahuètes et citron vert

## Pour vous faire plaisir à l'apéritif

Foie gras IGP du sud-ouest (nature ou fève de Tonka)

- 1/2 lobe (env. 220g)

**30€**

- lobe entier (env. 450g)

**55€**

Saumon label rouge d'Ecosse fumé sur place (tranché +4€)

- 100g

**8€**

- 200g

**15€**

Rumsteak de boeuf Salers fumé sur place (tranché +4€)

- 100g

**7€**

- 200g

**13€**

Confit d'oignons caramélisés (pot de 80g)

**4€**

Pickles de légumes (pot de 80g)

**4€**

# **POUR COMMANDER**

avant le 17 Décembre 2024

**Utilisez le formulaire sur notre site  
ou contactez-nous directement.**

Par téléphone au

**03 20 96 34 46**

ou par E-mail

**[restaurantles3toques@gmail.com](mailto:restaurantles3toques@gmail.com)**

Il vous suffira de nous préciser votre commande  
ainsi que votre heure de retrait.

Un récapitulatif vous sera envoyé par e-mail.