

Menu de la Saint Sylvestre

Retrait le 31 décembre de 14h à 17h au restaurant.

Pour 1 personne **59€**

Pour 2 personnes avec 1/2 bouteille de champagne **130€**
Liébart Reignier

Amuses bouches

Toast de pressé de fois gras, jarret de cochon et chou, gougère au boeuf fumé, beurre de truffe, topinambour, tartare de Saint Jacques, châtaignes, estragon, agrumes

Entrée

Bagel artisanal au saumon fumé par nos soins, guacamole, crème d'Isigny au wasabi, cacahuète et pickles de légumes

Plat

Boeuf français confit 60H, jus au Champagne, rattes du Touquet confites, rutabaga et panais

Fromage

Saint Nectaire (sélection meilleur ouvrier de France) farci miel et fruits secs, mesclun, vinaigrette à la poire

Dessert

Le rocher Dolce Banana
(chocolat Dulcey, pécan, banane, vanille)

Nos menus peuvent être consommés jusqu'à 3 jours après la date de retrait.

POUR COMMANDER

avant le 24 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

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

Un récapitulatif vous sera envoyé par e-mail.