

🎄 NOËL ET NOUVEL AN 2020 🎄

🦆 Foie gras de canard (sud ouest) mi cuit 🦆

✨ Fabrication maison ✨

30 € / 250 g

🍰 ENTRÉES

🦆 Foie gras de canard (sud-ouest) « mi-cuit », condiment pomme Granny-Smith et datte de Medjool, crumble de fruits secs (12 €)

🥄 Noix de Saint-Jacques poêlées, lentilles vertes du Berry aux carottes et céleris, bouillon parfumé au vinaigre de xérès (12 €)

🇫🇷 Nems de poulet, salade, menthe, sauce aigre-douce (10 €)

🍽️ PLATS

🐄 Paleron de bœuf « Black Angus », cuisson à juste température, écrasée de pommes de terre et carottes braisées, sauce Périgieux (truffe noire du Périgord) (18 €)

🐟 Médaillon de lotte (France) poêlées, mousseline de potimarron, billes de pâtes et quinoa à la provençale, vinaigrette citron et pesto. (18€)

🇫🇷 Échine de cochon fermier (Haut de France), légumes à la thaïlandaise et riz jasmin. Sauce curry rouge. (15€)

🍰 DESSERTS

❓ Bûchette de Noël traditionnelle ,crème au beurre (parfum praliné ou Grand Marnier) (6€)

🍋 Crèmeux citron aux agrumes (orange, pamplemousse, clémentine), coulis de fruits exotiques (6 €)

🍫 Coulant au chocolat Valrhona« Caraïbes » (66 %), Crumble de cacao. (6€)

Les prises de commande sont ouvertes....

03 20 35 39 17

Via la page messenger

⚠️ POUR NOËL : DERNIER DÉLAI LE 20 DÉCEMBRE ET RETRAIT DES COMMANDES LE 24 DÉCEMBRE ENTRE 9h ET 11h30

**⚠️ POUR NOUVEL AN : DERNIER DÉLAI LE 27 DÉCEMBRE ET RETRAIT DES
COMMANDES LE 31 ENTRE 9h ET 11h30**

D'ici là portez-vous bien ! Et encore merci à toutes et à tous pour votre fidélité !

L'équipe du bistrot d'Arnaud 🧑🔍