



LE MARAÎCHER VOUS PROPOSE SON...
MENU DE FÊTES

LE 31 DECEMBRE AU SOIR

Amuse-bouche

Truite en gravlax, mesclun, fromage frais et blinis maison

Raviole de Foie gras maison et crème de céleri

Aumonière de volaille à la truffe, légumes d'hiver, écrasé
de pommes de terre

OU

Pavé d'esturgeon grillé, sauce curcuma combava,
fenouils rôtis

Rocamadour pané aux champignons

Eclair chocolat chataîgne
Carpaccio de légumes d'hiver et miel du jardin

Prix par personne hors boisson : 70€

Réservations: 07 69 99 55 80, www.lemaraicher.fr

Option végétarienne sur demande



LE MARAÎCHER VOUS PROPOSE SON...

MENU DE FÊTES

LE 1ER JANVIER MIDI

Truite en gravlax, mesclun, fromage frais et blinis maison
OU

Raviole de Foie gras maison et crème de céleri

Aumonière de volaille à la truffe, légumes d'hiver, écrasé de
pommes de terre

OU

Pavé d'esturgeon grillé, sauce curcuma combava, fenouils
rôtis

Rocamadour pané aux champignons

OU

Eclair chocolat châtaigne

Carpaccio de légumes d'hiver et miel du jardin

Prix par personne hors boissons : 47€

Réservations: 07 69 99 55 80, www.lemaraicher.fr

Option végétarienne sur demande

