

Joyeuses fêtes 2020

Carte Noël et Réveillon

Foie gras de canard mi-cuit et chutney

la tranche : 12,00 € - les 250g : 35,00 €. - les 500g : 65,00 €

Saumon gravlax à la méthode scandinave

les 100g tranché : 8,00 €

Huîtres spéciales Roumegous N°3

la 1/2 douzaine : 14,00 €

Brillat savarin truffe noir:

demi 2pers 24€ entier 4pers 39 €

MENU 65 €/ PERS

Foie gras mi-cuit aux épices et son chutney figues, abricots, pommes, gingembre confits

Ravioles de homard, bouillon de homard

à la citronnelle et au gingembre

ou

Saint-Jacques au beurre Yuzu, Endives Braisées,

Purée de Céleri

Suprême de chapon farci , jus de volaille aux truffes

Saveur mandarine, mousse pain d'épices-chocolat

au lait, biscuit vanille

A commander avant le 20 décembre pour un retrait le 24
Les commandes pourront être retirées le 23/12 de 10h à 13h
et de 18h à 20h, et le 24/12 de 10h à 13h

A commander avant le 27 décembre pour un retrait le 31
Les commandes pourront être retirées le 30/12 de 10h à 13h et de 18h à 20h,
et le 31/12 de 10h à 16h





VENTE A EMPORTER

La carte du 10 Novembre au 20 Décembre

Le chef Bruno Seillery innove et reste fidèle à ses valeurs: vous faire plaisir

Pain offert

À déguster chez vous ou au bureau À emporter ou en livraison

Menu Gourmand en 4 services • 45 € en 3 services • 36 €

Entre 1

Terrine de foie gras de canard des Landes/Compotée de figues, abricots, pommes et gingembre confit au miel ..

Entrée 2

Œuf parfait/ crémeux de topinambour truffée ..

Plat

Joue de bœuf confite/ myrtilles/ échalotes confites/ purée de carottes au cumin ..

Dessert

Cheese-cake/ spéculos/ pommes caramélisées/ caramel au cidre ..

LES ENTREES

Terrine de foie gras de canard des Landes/ Compotée de figues, abricots, pommes et gingembre confit au miel 10 €

Gravlax de saumon/ choux fleur croustillant 10 €

Saint-Jacques/ crème de sarrasin/ algues 10 €

LES PLATS

Suprême de volaille teriyaki, sushi thé noir/ courge Hokkaïdo 18 €

Médaille de lotte/ sauce homardine/ écrasé de pommes de terre 20 €

Pavé de bœuf/ cassis/ poireaux/ champignons des bois en persillade 20 €

Homard Breton/ huile de basilic/ jus de carcasse/ risotto encre de seiche 42 €

Ris de veau/ morilles/ purée de béluga à la châtaignes 32 €

LES DESSERTS

Assiette de fromage affinés chez Thomas Métin 9 €

Le baba au rhum/ fruits exotiques/ crémeux mascarpone 10 €

Tarte Tatin/ caramel beurre salé/ crème montée vanille bourbon 10 €

Cheese-cake/ spéculos/ pommes caramélisées/ caramel au cidre 10 €

NOS OPTIONS

LES VINS

| | |
|--|------|
| Champagne Maison Alexandre Penet extra brut 75 cl | 48 € |
| Vin blanc Domaine Gavaison émotion bio 2015 75 cl | 48 € |
| Vin blanc Chablis 1er cru montmains Dauvissat 2015 75cl | 35 € |
| Vin blanc Minervois Château Cabezac cuvée Arthur 2016 75 cl | 31 € |
| Vin blanc Meursault les clous Domaine Prunier 2016 75cl | 68 € |
| Vin rouge Château La martinette 2019 75cl | 28 € |
| Vin rouge Châteauneuf du pape Saint Préfert 2017 75cl | 58 € |
| Vin rouge Savigny les Beaunes 2014 75 cl | 49 € |
| Vin rouge Pauillac GCC Château Lynch Moussas 2015 75 cl | 65 € |

Eaux minéral plate ou gazeuse 5 € Evian 75 cl, Voss 80 cl Châteldon 75 cl

CONDITIONS

Retrait et livraison

Retrait directement au restaurant de 11h00 à 13h du jeudi midi au lundi midi

De 18h à 20h du jeudi soir au lundi soir

COMMANDEZ LA VEILLE AVANT 11h

Contact au 04 93 58 78 58 37 rue Alphonse Toreille 06140 Vence

Communes desservies Vence En dehors de Vence [+ 7 €]