

Rendez-vous sur notre boutique en ligne :

<https://www.acontresens.fr/commander-reserver-offrir/fetes-de-fin-dannee/>

Retrait au restaurant

jeudi 23 décembre (de 15h à 19h)

vendredi 24 décembre (de 11h à 15h)

jeudi 30 décembre (de 15h à 19h)

vendredi 31 décembre (de 11h à 15h)

Livraison à 10 € jusqu'à 10 kms autour de Caen sur les mêmes dates de 11h à 15h.

## Vente à emporter

Fêtes de fin d'année

### APÉRITIF

Blinis au sarrasin, saumon fumé au bois de pommier, crème aigrette aux herbes (x 6) \_ 12 €

Boite de 30 grammes de caviar Oscietre d'Aquitaine \_ 49 €

### 1ÈRE ENTRÉE

Foie gras de canard de la ferme de la Houssaye, chutney de fruits (à la tranche individuelle, environ 60g) \_ 9€

Pressé de foie gras, magret fumé et pain d'épices (à la tranche individuelle, environ 80g) - 11 €

Ballotin de foie gras de canard, idéal pour 4/5 personnes (environ 250g) \_ 35 €

Saumon fumé au bois de pommier, crème aigrette aux herbes (environ 100g) \_ 10 €

### 2ÈME ENTRÉE Idéale pour une seconde entrée légère

Raviole de noix de Saint-Jacques, bouillon au combawa, légumes pickles et shiitakés\_ 18 €

### PLATS

La poularde de M. Lavigne, le suprême tendre, la cuisse roulée au jambon \_ 23€

Le pigeonneau de l'ami François aux aromates \_ 27€

Ces deux plats seront accompagnés d'une mousseline de panais aux châtaignes,  
et d'un jus à la truffe et pommeau

### FROMAGE

Camembert bio des Champs Secrets farci à la truffe

Demi 3-5 personnes\_ 10 €

Entier 6-10 personnes\_ 20 €

### DESSERT

La Bûche : mousse à la coco, granola aux fruits secs, biscuit moelleux et acidulé, fruits exotiques

2/3 personnes\_ 19 €

4/6 personnes\_ 37 €