

Rendez-vous sur notre boutique en ligne, dès le 7 décembre, pour commander :

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

Retrait au restaurant

Mardi 23 décembre, de 16h à 19h

Mercredi 24 décembre, de 10h30 à 14h30

Mardi 30 décembre, de 16h à 19h

Mercredi 31 décembre, de 10h30 à 14h30

Vente à emporter

Fêtes de fin d'année

NOS ENTREES

- ❖ Foie gras de canard de la ferme de la Houssaye, cuit au pommeau et épices douces, chutney au coing.
 - À la tranche individuelle, (environ 60g) _ 11€
 - Ballotin de foie gras de canard, idéal pour 4/6 personnes (environ 250g) _ 35 €
 - Ballotin de foie gras de canard, idéal pour 8/10 personnes (environ 500g) _ 70 €
- ❖ Velouté de champignon à la truffe noire Melanosporum, pour 2 personnes (environ 1 litre) _ 20 €
- ❖ Saumon fumé en tranche épaisse (80g), rémoulade de légumes au yuzu et soja _ 11 € / pers

NOS PLATS

- ❖ Nage de lotte et saint jacques, tombé de fenouil et shitaké, belle sauce à la crème _ 23 € / pers
- ❖ La poularde de M. Lavigne pochée au foin, légumes d'hier et châtaigne, sauce suprême _ 25 € / pers
- ❖ Le pigeonneau, jus au pommeau, quelques épices, légumes d'hier et châtaigne _ 28 € / pers

POUR LE PLAISIR

- ❖ Truffe Melanosporum hachée, idéal pour finir une sauce pour un plat (10g) _ 15 €