

Menus GROUPES FIN D’ANNEE

MENU 1  28€

Crème de Courges, Chantilly de lard, Quelques marrons

Ou

Le Saumon Fumé, crème citronnée et Aneth, Pain Toasté

\*\*\*

La Poire de Bœuf, Macaronis Mac and Cheese, Quelques Champignons, Jus de Viande

Ou

Le Dos de Lieu Noir, Pommes citron, Champignons et Jus de Viande

\*\*\*

Salade d’Agrumes et Mangues, Jus Verveine

Ou

La Tartelette Chocolat

MENU 2  38€

Amuse Bouche

\*\*\*

Aumônière d’Escargots, Sauce Fines Herbes

Ou

Marbré de Sandre, tomates, avocats

\*\*\*

Suprême de Pintade farci Marrons, Patates Douces et Champignons , Jus de Viande

Ou

Dos de Cabillaud, Ecrasé de Haricots Cocos, Jus Tomates Confites

\*\*\*

Tartelette Citron sur un sablé « P’tit lu »

Ou

Le Moelleux au Chocolat, Glace Noisette

**Nos Menus sont proposés avec les boissons suivantes :**

**Kir de Noël en Apéritif et pour le repas ¼ de Vin et 1 Café par personne**

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

04.81.68.45.99/www.landrouno.fr



Carte traiteur pour les repas de fin d’année

(Les prix sont indiqués par personne)

***Les Entrées***

* **Le Foie Gras mi-cuit, Chutney du moment (env 60gr) 9€**
* **Le Saumon Fumé Maison (env 80gr) 8€**
* **Le Saumon Gravlax Maison (env 80gr) 8€**
* **L’Aumonière d’Escargot 8€**
* **Le Marbré de Sandre 7€**

***Les Plats***

* **Le Risotto à la Truffe du Haut Var (Melanosporum) 18€**
* **Le Chapon entièrement désossé puis farci Marrons, Foie gras et Truffes** *(pour minimum 6 personnes)* **15€**

***Accompagnements* : Gratin Dauphinois ou Patates Douces en écrasé 4€ ou Purée à la Truffe 6€**

* **La Gratinée de Noix de St-Jacques, fondue de Poireaux, Tomates et Sabayon Champagne** *(pour minimum 2 personnes)* **22€**

**Nous prenons les commandes jusqu’à 48h à l’avance.**

**Commande à récupérer au Restaurant.**

SUR RESERVATION UNIQUEMENT

04.81.68.45.99/www.landrouno.fr