



LE FOIE GRAS EN TERRINE
(Accompagné de chutney de pommes et coing et brioche dorée)
250 G/35 € 500 G / 65 € 1 KG /120 €

PLATEAU DE CANAPES ASSORTIS

24 pièces : 26 € 48 pièces : 48 €

Crèmeux Roquefort, noix et figues
Macarons safran et tomate
Blinis, crème acidulée et saumon
Chiffonnade de jambon de pays, beurre de noisette
Pinces de tourteau et radis Daïkon
Navettes de foie gras et confit d'échalote

NOS ENTREES A LA PORTION :12.50 €

Foie gras de canard, chutney de pommes/coing, brioche dorée (70g env)

Buchette de noix de St Jacques, panna cotta de marrons, champignons des bois

Cannelloni de saumon mariné et fumé, crèmeux Yuzu et blinis maison

NOS POISSONS ET VIANDES A LA PORTION

Suprême de turbot au champagne, dariole multicolore : 18 €

Pave de lotte fumée et lard, châtaignes et crémeux de cresson : 18 €

Filet de veau en croûte dorée aux senteurs des bois : 19 €

Tourte de caille et foie gras aux sucs de Porto : 18 €

TOUS CES PLATS SERONT ACCOMPAGNES D'UN GRATIN DAUPHINOIS A
LA CREME en plus de la garniture déjà prévue

NOS DESSERTS

(Présentation sous forme de bûche pour Noël et sous forme
d'entremet pour le 31 décembre

4 pers : 17.00 € 6 pers : 25.00 € 8 pers : 33.00 €

DOUCEUR

Biscuit moelleux aux épices et orange, crémeux mangue et mousse au thé jasmin

DESIR

Mousse au chocolat caramel, nougatine aux fruits secs, biscuit, macaron chocolat

BLANCHE

Biscuit vanille, croustillant vanille, compotée de fruits rouges, mousse chocolat blanc et crème infusée au citron

BON DE COMMANDE

A nous déposer au restaurant, par téléphone au 05 46 97 78 12
ou par internet : contact@restaurant-le-parvis.fr

A RETIRER LE :

Préparations sur commande 3 jours à l'avance.

Les commandes sont à retirer avant 12 h le 24 et le 25 décembre,
avant 18h le 31 décembre et avant 12 h le 1^{er} janvier

NOM

TEL

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-

TOTAL.....

€

LE PARVIS 05 46 97 78 12