

# LE PARVIS A EMPORTER

## NOEL ET SAINT SYLVESTRE

**LE FOIE GRAS EN TERRINE**  
**(Accompagné d'une marmelade de figues au Cognac et brioche dorée)**  
**250 G/35 €      500 G / 65 €      1 KG /120 €**

### NOS ENTREES A LA PORTION

Lingot de foie gras de canard en gelée de cerise et amandes grillées, brioche dorée (70g environ) : 14 €  
Tartelette de noix de St Jacques, bavaroise aux cèpes : 15 €  
Mousseline de saumon frais et fumé aux langoustines, sauce verdurette : 12 €

■

### NOS PLATS A LA PORTION : 28 €

Marmite de lotte et homard aux petits légumes cerfeuillés, sauce homardine

■

Ris de veau braisé, jus de veau au Pineau des charentes  
Pithiviers de pigeon fermier au foie gras, fond réduit à l'essence de truffes  
Notre lièvre façon « à la Royale »

**Nos viandes sont accompagnées d'un gratin Dauphinois et d'un flan de champignons**

■

### NOS DESSERTS

Présentation sous forme de bûche pour le 24 décembre et sous forme d'entremet pour le 31 décembre

**4 pers : 18.00 €    6 pers : 26.00 €    8 pers : 34.00 €**

#### **DOUCEUR NOISETTE**

Biscuit moelleux, mousse chocolat lacté et noisettes, crème anglaise aux éclats de nougatine

#### **DELICE VANILLE**

Dacquoise vanille Bourbon, crémeux chocolat blanc et framboises, coulis de fruits rouges



TOTAL.....