

# 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/40 €      500 G / 70 €      1 KG /130 €

### NOS ENTREES A LA PORTION

Lingot de foie gras de canard en gelée de cerise et amandes grillées, brioche dorée (70g environ) : 18 €

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

Marmite de lotte et homard aux petits légumes cerfeuillés, sauce homardine : 30 €

■

Suprême de chapon fermier au foie gras, fond réduit à l'essence de truffes : 28 €

Notre lièvre façon « à la Royale » : 28 €

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

■

### NOS DESSERTS

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

**4 pers : 20.00 €    6 pers : 28.00 €    8 pers : 36.00 €**

### **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

# **BON DE COMMANDE**

Par téléphone au 05 46 97 78 12

Par internet : [contact@restaurant-le-parvis.fr](mailto:contact@restaurant-le-parvis.fr)

Ou le déposer dans la boîte aux lettres du restaurant 12 bis quai de l'Yser,

Dernière prise de commande le 21 pour Noël et le 28 pour la St Sylvestre

**A retirer le 24 et 31 décembre de 11H à 13H30**

NOM	
DATE	
HEURE	
TELEPHONE	

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

TOTAL.....