

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

BON DE COMMANDE

Par téléphone au 05 46 97 78 12

Par internet : 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.....