

The page is decorated with various Christmas ornaments and stars. On the left side, there are several large, ornate gold ornaments hanging vertically, interspersed with smaller gold stars and white snowflake-like ornaments. The top of the page is also decorated with a variety of gold and white ornaments and stars. The word 'MENU' is written in a large, dark grey, serif font in the upper center.

# MENU

## *L'Entrée*

Lingot de Foie Gras gelée d'abricot, Macaronade de Foie Gras  
ou  
Le tourteau et son caviar d'aubergine

## *La Viande*

Filet de canette jus réduit,  
Clémentine rôtie, mousseline de patate douce  
ou  
Filet de Biche sauce genevoise, Châtaigne confite et potiron  
(supplément 4.50€ par personne)

## *Le Dessert*

La forêt noire revisitée  
ou  
Le Mont Blanc  
Crème de marron et meringue croustillante

**29.50 € TTC par personne**

## EN OPTION

### *La Hise en Bouche*

Royal de Foie Gras réduction de porto, Baguettine croustillante  
ou  
Consommé de crevettes et son crabe acidulé, Copeaux de légumes  
**4.50 € TTC par personne**

### *Le Poisson*

Filet de sandre contisé chorizo, Ecrasée d'Agatha à l'huile de truffe  
**10.50 € TTC par personne**



# CARTE



## Le Foie Gras de Canard

Notre foie gras de canard maison, mi-cuit au kilo (environ 14 personnes)	87.00 € TTC
La tranche de foie gras de Canard mi-cuit (environ 70 grammes)	6.10 € TTC

## Les Pièces Cocktail

Tartelette Foie Gras griotte	1.50 € TTC
Tripic de saumon fumé	1.20 € TTC
Sphère crabe et polenta	1.20 € TTC
Crème de carottes et légumes croquants	1.20 € TTC
Cromesqui d'agneau (chaud)	2.00 € TTC
Pomme grenaille au foie gras (chaud)	1.20 € TTC

## Les Mises en Bouche

Royal de Foie Gras réduction de porto, Baguettine croustillante	4.50 € TTC
Consommé de crevettes et son crabe acidulé, Copeaux de légumes	4.50 € TTC

## Les Entrées

Lingot de Foie Gras gelée d'abricot, Macaronade de Foie Gras	10.50 € TTC
Le tourteau et son caviar d'aubergine	11.00 € TTC

TVA 7 % sauf pour l'alcool TVA 20 %

Les commandes doivent nous arriver, au plus tard, une semaine avant la date de réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





# CARTE



## Le Poisson

---

Filet de sandre contisé chorizo, Ecrasée d'Agatha à l'huile de truffe	10.50 €TTC
--	------------

## Les Viandes

---

Filet de canette jus réduit, Clémentine rôtie, mousseline de patate douce	16.50 €TTC
--	------------

Filet de Biche sauce genevoise, Châtaigne confite et potiron	19.00 €TTC
---	------------

## Les Desserts

---

La forêt noire revisitée	5.00 €TTC
--------------------------	-----------

Le Mont Blanc Crème de marron et meringue croustillante	5.00 €TTC
--	-----------

## Le Champagne

---

Champagne Drappier Carte d'Or	25.00 €TTC La bouteille
-------------------------------	----------------------------

**Commandes disponibles chez Chambord Prestige  
les samedis 24 décembre et 31 décembre  
de 9 heures à 14 heures impérativement**



TVA 7 % sauf pour l'alcool TVA 20 %

Les commandes doivent nous arriver, au plus tard, une semaine avant la date de réception.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

