

Menus de Fête à Emporter :

Foie Gras Maison, accompagné de son Chutney
et Pain d'Épices.

Croustillant de Ris de Veau,
servi avec une Crème de Morilles.

Ou

Gravelax de Saumon
et sa Chantilly Citronnée au Gingembre.

Suprême de Pintade Confit, et sa Sauce Périgourdine,
servi avec un Écrasé de Pommes de Terre.

Ou

Filet de Sandre, accompagné d'un Effiloché de Caille
Confit, au jus corsé au vin, et d'une Purée de Butternut
et Fenouil Braisé.

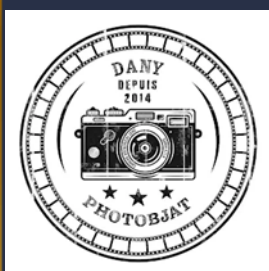
Tomme des Ardoisiers de la Ferme de la Prade,
sur son lit de salade.

Secret au Café

Ou

Délice Poire Williams.

49.50€





DISPONIBLE EGALEMENT :

- Foie Gras Maison avec Chutney et son Pain d'Epice :
 - ✓ A la part : 16,00€
 - ✓ ½ Terrine : 60,00€
 - ✓ Terrine Entière : 120,00€
- Ris de Veau :
 - ✓ En Entrée : 16,00€
 - ✓ En Plat Principal avec Effeillé de Pommes de Terre : 25,50€

**A COMMANDER AVANT LE 21/12 POUR NOEL ET AVANT
LE 28/12 POUR LE REVEILLON DE L'AN**

**AU 05.55.22.30.17 OU
restaurant.ovillage@gmail.com**

Sans Oublier le Bon Cadeau (Valable 1 An) :

