

LA CARTE DE NOEL A EMPORTER

Terrine de foie gras IGP Sud Ouest	16 € / 100g.
Petit-Lu de foie gras - Coings - Gelée de vin chaud	19 €
Saumon fumé par nos soins	9,5 € / 100 g.
Carpaccio de Saint-Jacques - Confiture de cèpes	16 €
Bisque de langoustines - Perles du Japon	13 € / pers.
Ris de veau - Jus à la trompette de la mort Légumes d'hiver rôtis au beurre de sauge	34 € / pers.
Macarons	2,5 € pièces

Notre sommelier a sélectionné plusieurs vins en accord avec le menu

Bouteille Esprit Henri Giraud en coffret végétal (une idée cadeau) 72 €

MAISON
émotions
culinaires RENARD



MENU DE NOEL A EMPORTER

Eveil des Papilles

62 € / Pers.

Petit-Lu de foie gras - Coings - Gelée de vin chaud

Ou

Saumon confit aux agrumes

Rémoulade de carottes des sables au poivre de Timut

Poularde de M. Meurillon au vin jaune

Risotto d'épeautre - Potimarron aux éclats de châtaignes

Ou

Saint-Jacques de la Côte d'Opale

Topinambours et céleri truffé

Jus de coquillages au poivre de Kampot

La Bûche

100 % Citron - Parfum de sapin - Biscuit malté à la noisette

Mignardises.

Menu à commander avant le 17/12/2025

A récupérer le 24/12 de 8h à 12h au restaurant

MAISON
émotions
culinaires **RENARD**

