

L'Auberge de Savoye vous propose un menu et quelques plats à emporter pour vos
fêtes de fin d'année

A retirer les 24 décembre de 10h à 19h et 25 décembre de 9h à 12h

Idem les 31 décembre et 1^o janvier

Menu

Tranche de Foie Gras maison

Ou Saumon fumé à la ferme et fraîcheur fromagère à l'Aneth

Brochette de Gambas Riz Sauvage

Pavé de Cerf aux Morilles

Ou Sauté de Cerf Forestier ou aux Marrons

Ou Suprême de Pintade farcie au foie gras

Ou Filet de Saint Pierre au Champagne

Servis avec Gratin Dauphinois et Gratin de Cardons

Gourmandises Chocolat léger et Poire fondante sur Crumble cacao

Ou Fraises et Mousse laitière, fouettée fleur d'Oranger, Crumble, Chocolat blanc

Menu Entrée, Plat, Dessert : 30€

Menu Entrée, Brochette, Plat, Dessert : 36€

RESERVATIONS 48h avant retrait des produits

Les Entrées, Plats, Desserts

Foie Gras cuit entier sous vide Nature-Sésame noir- Spéculoos	65€ / Kilo
Saumon Fumé à la ferme – tranché	46€ / Kilo
Brochette de Gambas Riz Sauvage	9.50 € / portion
Pavé de Cerf aux Morilles Gratin Dauphinois et Gratin de Cardons	15.00 €/ portion
Sauté de Cerf Forestier ou aux Marrons Gratin Dauphinois et Gratin de Cardons	13.00 €/ portion
Suprême de Pintade farcie au foie gras Gratin Dauphinois et Gratin de Cardons	15.00€/ portion
Filet de Saint Pierre au Champagne Gratin Dauphinois et Gratin de Cardons	13.00 € / portion
Desserts individuels	7.00 €
Gourmandises Chocolat léger et Poire fondante sur Crumble cacao	
Ou Fraises et Mousse laitière, fouettée fleur d'Oranger, Crumble, Chocolat blanc	

Pensez à RESERVER !

48 h avant retrait des produits



SUR RESERVATION !

Les semaines 52 (du 22 au 27 décembre) et 53 (du 29 décembre au 03 janvier)

Grenouilles à la Persillade 12€

avec gratin de Pommes de Terre et Potimarron

Hors 24 décembre au soir et 25 décembre

Hors 31 décembre au soir et 1° janvier

