



Menu de Fêtes

Du 24 décembre au 4 janvier
21 euros

Cassolette de ris de Veau aux girolles
Ou

Foie gras fait maison accompagné
de ses douceurs sucrées



Paleron de Veau cuit à basse température
parsemé de morilles
Ou

Filet de Raie nappé de sa sauce
à la crème de câpre

Ou

Mijoté de Kangourou sauce grand veneur
et gelée de groseille



Un légume au choix :

Crosnes, Marrons ou Gratin Dauphinois



Assortiment de Mignardises de Fête

À la carte

Tous nos mets sont disponibles en plat unique

Mise en bouche (3 par personne) 4 euros

Punch 7,5 euros le litre

Grenouilles 11 euros

Légumes supplémentaires 2,5 euros

Pain de foie gras : 250g (20euros)

500g (39,50euros) 1kg (78euros)

Pour plus de renseignements ou demande
particulière n'hésitez pas à nous contacter :

04 74 26 64 32 ou 06 50 86 96 35

Le gourmet de Meys