

# MENU DES FÊTES

35 EUROS

mise en bouche

Tartare de saumon mariné ,  
crumble de parmesan

---

FOIE GRAS MI CUIT  
FACON OPÉRA MACADAMIA

---

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE  
SAUCE AUX MORILLES ,ECRASE DE  
POMMES DE TERRE A LA TRUFFE ,  
FLAN DE CAROTTE

---

BUCHE CITRON FEUILLANTINE  
PRALINE CHOCOLAT BLANC  
OU  
DOME CHOCOLAT CARMEL PRALIN

# MENU DES FÊTES

45 EUROS

Tartare de saumon marinés,  
crumble de parmesan

---

FOIE GRAS MI CUIT ,  
FACON OPÉRA MACADAMIA

---

CANNELLONI TERRE ET MER  
COCHON, SAINT JACQUES , GAMBAS  
SAUCE LANGOUSTINE

---

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE  
SAUCE AUX MORILLES , ECRASE DE  
POMMES DE TERRE A LA TRUFFE  
, FLAN DE CAROTTES

---

BUCHE CITRON FEUILLANTINE  
PRALINE CHOCOLAT BLANC  
OU  
DOME CHOCOLAT CARMEL PRALIN



**spécial fetes  
commandez vos  
foies gras**

NATURE OU A LA FIGUE ENVIRON 500 GR

40 EUROS TTC PIÈCE

COMMANDER AVANT LE 15 DÉCEMBRE

EVA: 0615391331

BERTRAND:0771656469

OU PAR MAIL : [LACASADESCASTEL@GMAIL.COM](mailto:LACASADESCASTEL@GMAIL.COM)